

TITAN

OF TÁVORA-VAROSA

País	Portugal
Região	Távora-Varosa
Castas	Gouveio (30%), Cerceal (30%) e Malvasia Fina (40%)
Vinha	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 650 m, com um solo granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente
Ano de Colheita	2019
Vinificação	Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica iniciou-se a temperatura controlada em Inox, seguindo posteriormente para barricas de carvalho francês, onde prosseguiu e estagiou por mais 12 meses, com levantamento das borras finas regularmente
Teor alcoólico	12%
Acidez total	8,75 gr/l
Acidez volátil	0,24 gr/l
pH	2,98
Açúcares	0,3 gr/l
Extracto Seco Total	25 gr/l
Notas de prova	Vinho de cor palha intenso, com aromas expressivos de fumo, pedra molhada, levedura, pão torrado e flores brancas. Na boca, tem muito volume e estrutura, suportadas por uma acidez viva e refrescante.
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor rico e fresco, como mariscos grelhados, peixes no carvão e no forno. Servir a 10º - 12ºC



Luís Leocádio Vinhos lda

Travessa do Outeiro nº5

5130-346 São João da Pesqueira



www.titanoftavora-varosa.com



info@titanoftavora-varosa.com



913283245