

TITAN

OF TÁVORA-VAROSA

Daemon - Branco



País	Portugal	PT
Região	Távora-Varosa	
Castas	Gouveio (30%), Cerceal (30%), 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 Colheita	2024	
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.	
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:	10-12° C	

Country	Portugal	UK
Region	Távora-Varosa	
Grape Varieties	Gouveio (30%), Cerceal (30%), Malvasia Fina (40%)	
Vineyard	Plots of vineyards planted at an altitude of 650 m, with poor and hilly granite soil, which demonstrate surprising acidity.	
Harvest Year	2024	
Winemaking	Fresh grapes at their ideal ripeness, handpicked for 20 kg boxes, are transported to the winery where they undergo a meticulous manual selection, destemming, and gentle crushing. They are pressed in a pneumatic press and the resulting must, in a stainless steel tank, decants at 8°C for 48 hours. Alcoholic fermentation began at controlled temperature in stainless steel, followed by transfer to French oak barrels, where it continued and aged for another 12 months, with regular stirring of the fine lees.	
Notes	Intense straw-colored wine, with expressive aromas of smoke, wet stone, yeast, toasted bread, and white flowers. On the palate, it has a lot of volume and structure, supported by a lively and refreshing acidity.	
Gastronomy	Enjoy with dishes of rich and fresh flavor, such as grilled shellfish, charcoal-grilled fish, and oven-baked fish..	
Serve at:	10-12° C	

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	272 kJ 65 kcal
teor alcoólico / alcohol volume	11,5%
açúcares totais / total sugar	0,4 g
acidez total / total acidity	6,95 g
pH	3.11



 www.titanofwines.com
 info@titanofwines.com
 +351 913 283 245
 (chamada de rede móvel nacional /
 national mobile network call)

 [titan of wines](https://www.facebook.com/titanofwines)
 [titan_of_wines](https://www.instagram.com/titan_of_wines)
 [titan_of_wines](https://www.tiktok.com/titan_of_wines)



projecto de:


 WINEMAKER