PORMENOR

TINTO

Douro , Portugal

Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Coelho et Luis Seabra
Millésime	2017
Appellation	Douro DOC
Lieu, Lieux-Dits	Soutelo
Sols	Mica Schiste
Altitude Des Vignes	500-600 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord Est Ouest
Cépages	30% Touriga franca 30% Tinta roriz 20% Tinta amarela 10% Rufete et 10% vignes de 50 ans en moyenne
Viticulture	Durable
Palissage	Guyot et Royat
Pi/Hect	6 000 pi/ha
Hl/Hect	20-45 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Vendange partiellement égrappée, puis fermentation et macération de 25 jours en cuve inox.
Levures	Indigènes
Élevage	14 mois fût de chêne bourguignon de plusieurs vins
Alcool	12.58% alc./vol.
Sulfites	74 mg/l
Sucre	0.6 g/l
Acidité	5.0 g/l
Couleur	Violet
Dégustation	Vin tout en élégance et finesse, belle minéralité, note de torréfaction et de petits fruits rouge.
Température De Service	16°C

BOIRES