

CYTISUS

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Douro

Ano de Colheita • Vintage

2018

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Xistos • Schist

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Vinificação • Vinification

Contacto pelicular pré fermentativo a frio durante 1 dia, seguido de uma fermentação de 5 dias com remontagens ligeiras.

Prefermentative cold skin contact for 1 day, followed by a 5-day fermentation with smooth pumping overs.

Estágio • Ageing

Estágio durante 3 meses em barricas. • *Estágio durante 3 meses em barricas.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 5,4 gr/l

pH: 3,7

Cor • Colour

Violácea carregada • *Deep ruby with purple rim*

Aroma

Fruta preta madura, como ameixa e cereja preta, com final a mocha e chocolate.

Ripe black fruit such as plum and black cherry with a mocha and chocolate finish.

Prova • Palate

Denso e encorpado com taninos suaves, confirma as notas de frutos pretos e chocolate. • *Full-bodied with soft tannins, confirms the fruits and dark chocolate notes.*

Final de Boca • Tasting Note

Longo e agradável. • *Good length and pleasant.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça e carnes no forno.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with game and roasted meat.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu

