

**ANTÓNIO BRAGA**

# IPIRANGA DOURO TINTO 2022

**DOC DOURO**

## **ORIGEM & TERROIR**

Uvas de 5 parcelas, localizadas em 4 vinhas diferentes, nas três sub-regiões do Douro. Desta forma procurou-se o equilíbrio entre as diferentes exposições, altitudes e castas. Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão e Tinto Cão

## **VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO**

Foram feitas 4 fermentações, juntando diferentes castas. Maceração pré-fermentativa a frio com o objectivo de aumentar a expressão de fruta. Extracção suave durante 10 dias. Posteriormente estagiou em barricas de carvalho francês usadas durante 16 meses

## **ARMAZENAMENTO & SERVIÇO**

Se armazenado nas melhores condições evolui positivamente em garrafa por um mínimo de 20 anos. Deve ser servido a uma temperatura de 15-17°C.

## **NOTA DE PROVA**

Cor rubi intensa. Muito expressivo no aroma, com notas de frutos vermelhos bem maduros, liquorice e ligeira sugestão balsâmica do estágio em barrica. Na boca mostra-se intenso, com tanino completamente integrado e uma acidez muito equilibrada. Termina longo e persistente

Foram produzidas 4.035 garrafas numeradas.

Alc. 14% | pH 3,72 | Acidez Total: 5,2 g/L Ac. Tart.

