

# baton



## REGIÃO | REGION

Vinho Tinto DOC Douro • Vinha entre 15-50 anos • Solo: Xisto, com algum afloramento granítico • Altitude entre 100-500m • Verões quentes & pouca precipitação • Protegida pela Serra do Marão e a Serra do Montemuro

Red Wine DOC Douro • Vineyards with 15-50years old • Soil: Xist, with slight granitic outcrops • Altitude between 100-500m • Hot Summers & Low annual precipitation • Protected by the Serra do Marão and Serra do Montemuro

## VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Vindima manual. Seleção criteriosa. Desengace total. Maceração durante dois dias a baixa temperatura. A fermentação alcoólica durou cerca de 3 semanas com homogeneização por pisa a pé. Após a fermentação o vinho foi transferido para barricas novas de carvalho francês agitado por "battonage" durante 2 meses até se iniciar a fermentação malolática. 12 meses em barricas.

Harvest by hand. Careful selection. Total destemming. Maceration for 2 days at a low temperature. The alcoholic fermentation lasted about 3 weeks. After fermentation the wine was transferred to new French oak barrels with "battonage" for 2 months before starting the malolactic fermentation. 12 months in barrels.

## NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Com base em vinhas velhas, mostra um aroma profundo e envolvente, com fruta madura intensa e expressiva. Notas de ameixa e mirtilo. Maduros são também os taninos redondos, num registo muito harmonioso e afinado, firme e longo. Apesar de concentrado, não é um vinho muito maduro e ainda preserva a acidez e a frescura. Este vinho envelhecerá lindamente em garrafa. Muito versátil, este vinho acompanha pratos de peixe assado, em particular salmão e bacalhau, mas também carnes assadas no forno. *Contém sulfitos.*

Old vines based, it shows a deep and engaging aroma, with intense and expressive ripe fruit. Notes of plum and blueberry. Round tannins in a very harmonious and refined, firm and long register. Although concentrated, it is not a very mature wine and still preserves its acidity and freshness. This wine will age beautifully in the bottle. Versatile, this wine pairs with roasted fish, especially salmon or cod, but also game dishes, or roast beef. *Contains sulfites.*

Ano/Year	2017
Teor Alcoólico/Alcohol	14,0 % Vol.
Acidez Total/Total Acidity	5,6 g/L
pH	3,7
Castas/Varieties	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	10-20 anos/years



28/04/2022

Garrafa/Bottle



5600203653086

Caixa Cartão /  
Cardboard Box (6gfs/ btl )



15600203653083



486x150x147  
Cartão/Cardboard



1200 x 800 x 117  
52cx/bx pallet