



LILÁS

by Carlos Lucas



REGIÃO | REGION

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

• Vineyards with 15-50 years 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

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 16°C durante 20 dias com remontagens para uma boa extração de cor e aromas.

Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 16°C for 20 days with gentle assembly for a good extraction of color and aroma.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor rubi intensa denotando juventude. Aromas de ameixa e frutos vermelhos, com taninos suaves e sedosos. Este vinho mostra a simplicidade da região do Douro, com frescura e boa acidez aliada à fruta vermelha e toques florais. *Contém sulfitos.*

Intense ruby color denoting youth. Aromas of plum and red fruits, with soft and silky tannins. This wine shows the simplicity of the Douro region, with freshness and good acidity combined with red fruit and floral touches. *Contains sulfites.*

Ano/Year 2017
Teor Alcoólico/Alcohol 13,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 5,9 g/L
pH 3,7 g/L
Castas/Grapes Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 2-4 anos/years



Garrafa/Bottle



5600203653499

Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653496



230x155x333
Cartão/Cardboard



1200x800x1475
100 cx/bx pallet