



HERÉDIAS



REGIÃO | REGION

Vinho DOC Douro. A nossa propriedade situa-se no concelho de Tabuaço, na freguesia de granjinha, junto à margem direita do rio Távora. Esta detêm 30 ha de vinha, algumas delas com mais de 100 anos, tendo um solo xistoso com algum afloramento granítico. Encontra-se a uma altitude entre 250 a 470 m, com verões quentes e pouca precipitação anual.

Douro DOC wine. Our property is located in the municipality of Tabuaço, in the parish of granjinha, along the right bank of the river Távora. This one holds 30 ha of vines, some of them over 100 years old, with a schist soil with some granitic outcrops. It lies at an altitude between 250 to 470 m, with hot summers and little annual precipitation.



VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas. Fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 20°C. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Decantação natural e ligeira filtração antes do engarrafamento.

Total destemming. Skin maceration for 24 hours. Fermentation in stainless steel tanks with temperatures around 20°C. Gentle remixes to extract color and aromas. Natural decanting and light filtration before bottling.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Jovem e complexo ao mesmo tempo, com notas de frutos vermelhos bem presentes. Na boca é elegante, com boa estrutura e bom volume de boca. Um vinho com alguma complexidade e acidez, bem marcada. Final de boca longo e persistente. *Contém sulfitos.*

Young and complex at the same time, with notes of red fruits present. In the mouth it is elegant, with good structure and good volume in the mouth. A wine with some complexity and acidity, well marked. Long and persistent aftertaste. *Contains sulfites.*

Ano/Year2019
Teor Alcoólico/Alcohol 13,5%
Acidez Total/Total Acidity5,6g/L
pH 3,7
Castas/Varieties Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela
Tempo de Guarda/Acceptable storage time5 a 7 anos



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS