



LAURA 2017

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2017
Enólogo	Jean-Hughes Gros
Vinificação	Elaborado a partir de uvas com mais de 75 anos de idade. Desengace total, pisa a pé em lagares de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 6 dias, com trabalho contínuo e temperatura controlada. Fermentação maloláctica em cubas de inox. Posteriormente, estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês.
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enchimento e inertização. Estágio em garrafa durante 12 meses antes da comercialização.
Teor Alcoólico	14,5%
Acidez Total	5,7 gr/dm ³
pH	3,72
Açúcar	0,6 gr/dm ³
Cor	Cor Rubi intenso
Aroma	Aroma profundo a frutos pretos maduros, especiarias, baunilha, ameixa e onde o carvalho francês se integra em perfeita harmonia, dando equilíbrio, elegância e grande complexidade.
Prova	Elegante com fim de boca muito concentrada e estruturada. Equilibrado pela acidez final, longo com taninos macios.
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts
Embalagem	Caixas de madeira de 2 garrafas ou caixa individual de 1 garrafa