

# TRUFA NEGRA

*Tuber melanosporum*

DOURO

2019

VINHO TINTO

## Vinha:

O TRUFA NEGRA é um vinho produzido com uvas de duas parcelas de vinha localizadas no Douro na sub-região do Cima Corgo. A primeira, em Valença do Douro, é uma vinha velha (com mais de 70 anos) e com uma mistura de aproximadamente 30 castas autóctones. Situa-se entre os 300 e 350 metros de altitude com exposição a Norte. A segunda, na Foz do Rio Távora, tem cerca de 30 anos e uma mistura de castas onde predominam a Touriga Franca e a Tinta Roriz. Situa-se entre os 100 e 150 m de altitude e está virada a Nascente.

## Vinificação:

Após criteriosa selecção manual no tapete de escolha, as uvas foram desengaçadas e pisadas a pé em lagar de granito, passando depois para cubas de inox onde fermentaram pelo período de 8 dias.

## Estágio:

Após a Fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 17 meses em barricas de carvalho francês 10% novas e 90% usadas.

## Nota de prova:

O aroma é concentrado, com notas a fruta preta e especiarias. Na boca é encorpado, tem um sabor complexo onde sobressaiem a fruta preta e tem uns taninos intensos mas bem integrados que conferem ao vinho um final longo e fresco. É um vinho muito gastronómico.

## Dados analíticos:

Álcool: 14,5°

PH: 3,66

Acidez Total: 5,3g/l

Acidez Volátil: 0,4 Lg/l

Produção Total: 4.760 garrafas de 75 cl e 165 de 1,5l.

Enólogo: Francisco Ferreira



QUINTA DO OLIVAL VELHO