

# CAROLINA

## DOURO TINTO 2018



### REGIÃO

As uvas são provenientes de parcelas na zona de Adorigo e Tabuaço no Cima Corgo. O Carolina tinto não foi aprovado como vinho apto a DOC Douro, após várias tentativas, sendo desclassificado para vinho de mesa no ano de 2018, por aparentemente não ter as características da região demarcada.

### VINDIMA

No ano de 2018 a Primavera foi bastante fresca atrasando as maturações nas cotas mais altas da região do Douro, com o Julho mais fresco do se. XXI e as repentinas subidas de temperatura as videiras maturaram bastante lentamente o que nos permitiu calcular o exato “timing” de colheita, com o objetivo de preservar a frescura com o equilíbrio natural dos açúcares.

### CASTAS

Maioritariamente Touriga Franca, Tinta Amarela e Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

Vindima em caixas de plástico de 25Kgs. Fermentação em lagar a temperatura de 25°C. Malolática em inox e estágio de 12 meses em barricas neutras de carvalho francês.

### VALORES ANALITICOS

Álcool: 12,5%

pH:3,53

Açúcares Totais: 0,6 g/L

### NOTA DE PROVA

De cor rubi profundo, o Carolina tinto 2018 apresenta uma acidez equilibrada, aromas a frutos vermelhos, cereja cristalizada, com um ligeiro toque a madeira e especiarias. Com boa maturação fenólica e pouca graduação alcoólica o que lhe confere um bom volume de boca e bastante complexidade.