
D^{uas}ARVORES

Duas Árvores produz vinhos na região demarcada do Douro, Património Mundial da Unesco, no Vale Mendiz, na Quinta da Marcela.

Nascida e criada por dois grandes amigos Luso-Brasileiros, ambos com sobrenomes de duas árvores tradicionais portuguesas, celebra o sonho de resgatar as suas raízes lusitanas. Os seus vinhos comemoram a amizade.

A Quinta da Marcela tem 15,5 ha de vinhas plantadas entre os 100 e 550 m de altitude. As vinhas mais velhas tem cerca de 40 anos, com diversas castas e as mais novas foram plantadas em 2016.

As castas principais são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Mourisco e mais recentemente Alicante Boushet, Rufete, Viosinho e Rabigato.

Os vinhos Duas Arvores são produzidos em regime de produção integrada, num sistema ambientalmente sustentável.

Nascida e criada pela amizade, a Duas Árvores assume um compromisso sério com os grandes momentos que um bom vinho consegue despertar na vida de cada um de nós.

Um brinde à amizade e à degustação de bons momentos!



BOTAS TINTO 2016



NOTAS DE PROVA

Vinho ligeiro na cor. Frutado e elegante aromaticamente com ligeiras notas florais. Suave e fresco na boca. Ideal para beber a solo ou para acompanhar pratos de peixes e carnes brancas. Deve ser servido entre os 13 e 16°C.

VINIFICAÇÃO

A vindima realizou-se manualmente em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de setembro de 2016. As uvas foram rigorosamente selecionadas e desengaçadas. As uvas de Tita Roriz fermentaram em cubas de inox a baixas temperaturas e com ligeira maceração pelicular. A Touriga Nacional fermentou em barricas de carvalho francês usado, estagiou em barricas de carvalho francês usado de 4º e 5º ano durante 12 meses.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região - Região Demarcada do Douro

Sub-região - Cima-Corgo | Vale do Pinhão | Vale de Mendiz

Tipo de Solo - Xisto

Vinhas - Botas

Idade das cepas - 10 anos

Castas - 80% Tinta Roriz e 20% Touriga Nacional

Densidade por ha - 4400 Plantas em média

Altitude - entre 500 e 550 m

Período de Vindima - segunda semana de Setembro de 2016

Forma de Vindima - Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg

Engarrafado - Março de 2018

Produção - 2000 garrafas

Álcool - 13%

Acidez Total - 5,0g/L (Ácido Tartárico)

Acidez Volátil - 0,4 g/L (Ácido. Acético)

pH - 3,65

Açúcares Totais - 0,0 g/L

Extrato seco Total - 26g/L

