
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!



DUAS ÁRVORES 2014



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby. Frutado e elegante aromaticamente com ligeiras notas de especiarias. Apresenta na boca um óptimo balanço entre a acidez e taninos firmes e maduros. Deve ser servido entre os 15 e 17° C.

VINIFICAÇÃO

A vindima realizou-se manualmente em perfeitas condições atmosféricas na terceira semana de setembro de 2014. As uvas foram rigorosamente selecionadas e desengaçadas. Fermentaram em cubas de inox com controlo de temperatura automático. Estagiou em barricas de carvalho francês usado de 3º e 4º ano durante 16 meses.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região - Região Demarcada do Douro

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

Tipo de Solo - Xisto

Vinhas - Quinta da Marcela, Botas e Dom Vasco

Idade das cepas - 10 anos e 30 anos

Castas - Touriga Franca, Tinta Roriz, Mourisco, Touriga Nacional, Tinta Barroca e diversas de vinhas velhas

Densidade por ha - 4400 Plantas em média

Altitude - entre 100 e 550 m

Período de Vindima - terceira semana de Setembro de 2014

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

Engarrafado - Fevereiro 2017

Produção - 6000 garrafas

Álcool - 13%

Acidez Total - 4,9g/L (Ácido Tartárico)

Acidez Volátil - 0,6 g/L (Ácido. Acético)

pH - 3,64

Açúcares Totais - 0,0 g/L

Extrato seco Total - 29,7g/L

