
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 GRANDE RESERVA



NOTAS DE PROVA

Vinho intenso na cor, apresentando aromas a frutos pretos maduros, florais e especiarias, com notas de chocolate preto e amoras silvestres. Elegante e encorpado, com taninos presentes, mas redondos e maduros, bem balanceados com uma acidez mediamente intensa. Longa persistência no final de boca. Com ótimo potencial de evolução em garrafa durante mais de 20 anos. Deve ser servido entre os 15° e os 18° C.

VINIFICAÇÃO

A vindima realizou-se manualmente em perfeitas condições atmosféricas na primeira semana de outubro de 2015. As uvas foram rigorosamente selecionadas e parcialmente desengaçadas. Fermentação em Lagar com controlo de temperatura automático. Estágio em barricas novas de carvalho francês de elevada qualidade durante 30 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 e Botas

Idade das cepas - entre 15 anos e 40 anos

Castas - 75% Touriga Nacional e 25% diversas de vinhas velhas

Densidade por ha - 4400 Plantas em média

Altitude - entre 100 e 550 m

Período de Vindima - 5 de Outubro de 2015

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

Engarrafado - Julho de 2018

Produção - 1665 garrafas

Álcool - 14%

Acidez Total - 5,2g/L (Ácido Tartárico)

Acidez Volátil - 0,5 g/L (Ácido. Acético)

pH - 3,67

Açúcares Totais - 0,0 g/L

Extrato seco Total - 32g/L

