



CONCEITO: A Duplo PR (2PR) é uma empresa de consultoria enológica que desenvolve serviços técnicos maioritariamente na Região Demarcada do Douro.

Uma equipa que acompanha vários produtores de Quinta e ainda lidera projectos da sua autoria.

É nesse âmbito que apaixonadamente, mas sem concessões se desenham os vinhos 2PR e ITER, os quais se orgulham de partilhar.



2PR DOC DOURO RESERVA TINTO 2023

REGIÃO: Douro DOC

SUB-REGIÃO: Cima-Corgo

VINHA: Vinha com aproximadamente 25 anos. De baixa produção, e unicamente com castas autóctones do Douro, Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO: A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 2ª semana de Setembro. As uvas foram devidamente selecionadas, desengaçadas e parcialmente esmagadas com pisa a pé em lagar, realizando-se posteriormente o processo fermentativo em cuba de Inox ao longo de 15 dias, concluído com 8 dias de maceração. Seguiu-se a fermentação maloláctica e estágio em barricas novas de Carvalho Francês ao longo de 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4010 garrafas de 75cl e 95 Magnums (150 cl)

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 13,5% Vol.; Acidez Total: 5,1 g/L Ácido Tartárico; Acidez Volátil: 0,7 g/L Ácido acético; pH 3,78; Extracto Seco: 29,7 g/L.

PROVA: Cor Rubi carregada. Com aroma concentrado de fruta preta, com elegantes notas de moka e café abaunilhado. Na boca é envolvente com boa frescura no palato, de fruta evidente com complexidade. Taninos aveludados, termina longo e persistente. Um vinho promissor de longevidade.

Sugestão de serviço entre 16°C a 18°C com decantação prévia.