



## 2PR DOC DOURO TINTO 2023

**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



**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%) e Tinta Roriz (30%).

**VINIFICAÇÃO:** A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 2ª semana de Setembro. As uvas foram devidamente selecionadas, desengaçadas e parcialmente esmagadas, realizando-se posteriormente o processo fermentativo ao longo de 15 dias, concluído com 8 dias de maceração. Seguiu-se a fermentação maloláctica e estágio em Inox ao longo de 20 meses.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 6218 garrafas (750ml)

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 13,5 % Vol.; Acidez Total: 4,6 g/L Ácido Tartárico; Acidez Volátil: 0,50 g/L Ácido acético; pH: 3,87 e Extracto Seco Total: 28,1 g/L.

**PROVA:** Cor Rubi carregada. Com aroma concentrado de fruta madura vermelha. Na boca é envolvente com boa frescura no palato, de fruta evidente. Taninos aveludados, termina agradavelmente longo. Um vinho de enorme versatilidade gastronómica.

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

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR DUPLO PR SERVIÇOS DE ENOLOGIA LDA  
AV MARQUES DE SOVERAL, 113 – 2º DTO TRÁS 5130-321 SÃO JOÃO DA  
PESQUEIRA

FILIPA PIZARRO  
+351 964608671  
[geral@duplopr.com](mailto:geral@duplopr.com)  
[www.duplopr.com](http://www.duplopr.com)