

# FOZ TORTO



Foz Torto – Vinhos e Enoturismo, Lda.  
Rua da Ponte 1, 5085–243 Pinhão  
Tel. 962504073 | [info@foztorto.pt](mailto:info@foztorto.pt)

**CLASSIC  
TERRACED  
VINEYARS**

# Foz Torto Vinhas Velhas Tinto/Red 2013

## **Região**

Douro DOC

## **Sub-Região**

Cima Corgo

## **Lote**

Vinhas Velhas com mais de 60 anos, com mistura de castas indígenas do Douro.

## **Vinificação**

As uvas devidamente selecionadas e desengaçadas fermentaram em cuba com controlo de temperatura durante 8 dias. O estágio e fermentação malolática decorreram em barricas de carvalho francês 30% novo e 70% de segundo ano durante 18 meses.

## **Produção Total**

3003 garrafas 75 cl; 103 garrafas 1,5L

## **Dados Analíticos**

Álcool – 14,5%, pH – 3,57, acidez volátil – 0,7 g/L (ácido acético), acidez total – 4,9 g/L (ácido tartárico), extrato seco – 31,3 g/L

## **Notas de Prova**

Bonita cor violeta, aroma elegante com notas de frutos silvestres associados a especiarias e algum bosque. Na boca tem um ataque fresco e persistente com excelente intensidade e complexidade.

## **Enologia**

Sandra Tavares da Silva

## **PVP Recomendado**

30€

## **Region**

Douro DOC

## **Sub-region**

Cima Corgo

## **Batch**

Old vines with over 60 years old, that blend Douro indigenous grape varieties.

## **Wine-making**

Carefully selected grapes were de-stemmed and fermented for 8 days in temperature-controlled tanks. Ageing and malolactic fermentation for 18 months in 30% new and 70% second-year French oak barrels.

## **Total Production**

3003 75 cl bottles; 103 1,5L bottles

## **Analytical Data**

Alcohol – 14,5%, pH – 3,57, volatile acidity – 0,7 g/L (acetic acid), total acidity – 4,9 g/L (tartaric acid), dry extract – 31,3 g/L

## **Tasting Notes**

Beautiful violet colour, with elegant aromas of wild berries mixed with spices and some woodland hints. Fresh and persistent strike in the mouth, with excellent intensity and complexity.

## **Oenology**

Sandra Tavares da Silva

## **Recommended Retail Price**

30€