

CÃO DANADO

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Tinto Cão 100%** | pH **3,50** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,4 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfítos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo depois desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas usadas de 225L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 20 meses. **O vinho foi engarrafado em Junho de 2021.**

PROVA

Cor rubi leve, aroma de bosque, eucalipto e mentol. Uma acidez vibrante na boca, taninos secos que marcam e traduzem esta casta única no Douro. Vinho muito persistente e que dá vontade de beber.*

*Conserver em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu'à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux "lagares" où la fermentation alcoolique complète a eu lieu. Le vin a ensuite été transféré dans d'anciens fûts pour que puisse s'opérer la fermentation malolactique. Le vieillissement s'est déroulé dans ces mêmes fûts pendant 20 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2021.**

DÉGUSTATION

Robe rubis clair, arôme de forêt, d'eucalyptus et de menthol. Une acidité vive en bouche, des tanins secs qui marquent et traduisent ce cépage unique dans le Douro. Vin très persistant et qui donne envie de boire.*

*Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the "lagares", where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in old barrels. Aging was done in these same barrels for 20 months. **The wine was bottled in June 2021.**

TASTING NOTES

Light ruby colour, forest, eucalyptus and menthol aroma. A rushing acidity in the mouth, dry tannins that mark and translate that unusual grape variety of Douro. A very persistent wine that lasts in the mouth.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.

