

**ANTÓNIO BRAGA**

# ***CÃO QUE LADRA MOURISCO 2022***

**DOC DOURO**

## **ORIGEM & TERROIR**

Parcela de Mourisco situada no Douro Superior, plantada há cerca de 40 anos, em solo xistoso a 550 mts de altitude.

## **VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO**

Vindima a 27 de agosto, transporte em caixas de 20 kg. Fermentação alcoólica em lagar com temperatura controlada, com 50% de cacho inteiro. Estágio de 10 meses, em barricas usadas de carvalho francês.

## **ARMAZENAMENTO & SERVIÇO**

Se armazenado nas melhores condições evolui positivamente em garrafa por um mínimo de 10 anos. Deve ser servido em copos de geometria larga a uma temperatura de 14-16°C.

## **NOTA DE PROVA**

Cor rubi de tonalidade granada viva. Aroma com notas nítidas de frutos vermelhos maduros, com destaque para o morango e para a cereja confitada. Devido ao estágio em barrica apresenta uma dimensão complexa de aromas de chão de floresta. Na boca a estrutura é marcada pela elegância, com taninos finos, estruturantes e completamente integrados. Termina com notas aromáticas de frutos vermelhos e totalmente equilibrado. Novembro 2023.

Foram produzidas 891 garrafas numeradas.

Alc. 13,5% | pH 3,72 | Acidez Total: 4,8 g/L Ac. Tart.

