



PORTUGAL
signature



LITTLE ODISSEIA

Vinho do Douro | Colheita TINTO 2017

A TERRA

As vinhas da região demarcada do Douro constituem uma das mais fantásticas paisagens esculpidas pelo homem do mundo. Tal como acontece em outras regiões vinícolas de excelência do mundo, o terroir do Douro representa uma combinação única de solo, topografia, clima e castas que não pode ser reproduzido em nenhum outro lugar. Os numerosos vales e as diferentes altitudes, desde Mesão Frio até à fronteira espanhola, assim como a diversidade das castas e as diferentes exposições, permitem colher uvas com características muito particulares.

O ENÓLOGO

Foi em 2004 que os primeiros vinhos Odisseia foram produzidos. Mas Jean-Hugues Gros já estava a trabalhar no Douro desde 1999. Depois de ter completado o curso de Enologia e vários estágios na Borgonha em 1992, Jean-Hugues Gros teve a oportunidade de única de passar 16 meses na Sandeman, no Porto. E foi assim que começou a descoberta dos vinhos do Porto e do Douro. Hoje, Jean-Hugues Gros é produtor e também consultor enólogo para várias quintas do Douro.

O VINHO

Sendo o vinho de entrada de gama, o Little Odisseia é acima de tudo um vinho de prazer, fácil de beber e para o dia-a-dia. As uvas deste lote são sempre as tradicionais da região do Douro: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca mas também alguma Touriga Nacional, para lhe dar mais frutas e umas notas florais. A fermentação ocorre em cuba de inox, assim como o envelhecimento. É um vinho sem madeira, engarrafado para favorecer a frescura aromática, as notas de frutos vermelhos e pretos. É fácil de beber mas também com personalidade.

NOTAS DE PROVA

Rubis escuro. Intenso no nariz, com notas de frutos vermelhos e pretos maduros. Boca equilibrada taninos macios e final longo e fresco.

TEMPERATURA SERVIÇO: 16° C a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: Pode ser consumido tanto no aperitivo como com pratos simples.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorre em cubas de inox durante 6/7 dias à temperatura de 24°C.

TEOR ALCOÓLICO: 13,8%

ACIDEZ: 5,3 gr/l

pH: 3,71

AÇUCARES: <5 gr/l

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

Rua Manuel Dias N° 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim

Telf: +351 000000000 | Telf: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com

www.portugalsignature.com

