

# DUORUM

*from the Golden Douro Valley*

## DUORUM VINHA DOS MUROS 2023

Resultante da interação entre a natureza e o trabalho do Homem, Duorum é a expressão de todo o terroir da fantástica região do Douro. A Vinha dos Muros é uma parcela de Arinto e Gouveio, ladeada por muros antigos de Xisto que fazem parte do património da região. Um elemento histórico da paisagem local, cujo restauro e preservação são assegurados pela Duorum. Edição limitada de 3300 garrafas.

### Denominação de Origem

DO Douro

### Ano Vinícola

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal, devido à precipitação registada no mês de junho e setembro. Ao longo do ciclo vegetativo as temperaturas altas e a reduzida precipitação, verificada em alguns meses, contribuíram para um ano considerado quente e normal em relação à precipitação, mas com desvios no padrão climático.

### Castas

Arinto e Gouveio

### Vindima

Manual em caixas de 15 Kg.

### Vinificação

À chegada à Adega, as uvas são criteriosamente selecionadas. Depois de desengaçadas e esmagadas, as uvas são submetidas a uma maceração a frio durante doze horas, sendo depois prensadas. Segue-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada, entre 14 e 16°C

### Envelhecimento

Em depósito de Inox com borras finas em suspensão, e 25% estagiou quatro meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

### Notas de Prova

Cor amarelo citrino, de aroma intenso a lima e tangerina e leves notas de ervas frescas como anis e menta. Na boca é muito fresco, acidez muito fina e equilibrada com a fruta envolvida por ligeiras notas fumadas. Termina muito longo, com a frescura a dominar.



#### Idade das Vinhas

11 a 15 anos

#### Altitude das Vinhas

500 metros

#### Orientação da Vinha

Predominantemente Norte

#### Tipo de Solo

Xisto

#### Sistematização

Vinhas ao alto em cordão simples

#### Engarrafamento

7 de março de 2024

#### Álcool

12,5%

#### Dados Analíticos

Acidez Total: 6,92 gr/L

pH: 3,20

Açúcar Residual: 0,44 gr/L

SO2 Total: <200mg/L- Contém Sulfitos

#### Temperatura de

Consumo

10° -12°

WINE MODERATION  
EST. DO VINHO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Quinta de Castelo Melhor, Estrada Nacional 222, 5150-146, Vila Nova de Foz Côa, Portugal

Tel.: (00 351) 268 339 910

WWW.DUORUM.PT

VM21032024