

PRIM & PROPER

WINES

2024



VINHO TINTO Red Wine

75cl
13,5% vol
16/18°C

Produto de / Product of / Produit du: PORTUGAL

Contém sulfitos / Contains sulfites / Contient des sulfites

Ingredientes, Declaração Nutricional/Nutrientes:
Ingredients, Nutritional Declaration/Nutrients:
Ingrédients, Déclaration Nutritionnelle/Nutriments:

LPPT24

E 344 kJ / 83 kcal (100ml)



Douro DOC
Product of
Portugal



Vale de Macieira,
5100-200, Lamego



WELCOME
TO MY WORLD !



vilabelawines.pt

Origem & Terroir

A Vilabela localiza-se numa encosta virada a nascente, sobre as margens do Rio Varosa, afluente do Douro. Estamos em plena região do Baixo Corgo, a mais fresca das três sub-regiões do Douro. A nossa vinha, plantada em solo xistoso a 400 metros de altitude, é um terroir que reforça essa frescura da sub-região.

Castas: 70% Touriga Franca e 30% Touriga Nacional.

Provenientes de Vilabela, as vinhas estão plantadas em patamares com exposição a nascente, num terroir fresco e protegido do calor intenso do Douro.

Vinificação e Estágio

O ciclo de maturação é acompanhado por provas de bago e análises para determinar a data ideal de vindima. As uvas, colhidas em caixas de 20kg, são desengaçadas e fermentam em cubas de inox com temperatura controlada (26-30 °C). A extração é realizada através de remontagens suaves, garantindo o equilíbrio entre a expressão de fruta e a estrutura de taninos. A Touriga Franca e a Touriga Nacional são co-fermentadas, permitindo uma melhor integração das componentes de ambas as castas desde o início. A Touriga Franca oferece fruta madura e estrutura, enquanto a Touriga Nacional contribui com elegância floral e acidez firme. Após a fermentação malolática, o vinho estagia cerca de 12 meses em barrica usada, ganhando complexidade e equilíbrio.

Serviço e Gastronomia

Deve ser servido entre 14 e 16 °C, em copos com boa amplitude. De perfil de fruta fresca e taninos integrados, é um vinho altamente gastronómico, ideal para acompanhar pratos de carne da gastronomia mediterrânica e sabores profundos. A sua estrutura faz dele um excelente contraponto a pratos de maior intensidade.

Armazenamento

As garrafas devem ser guardadas na horizontal, em local fresco (15 °C) e humidade de 70%. Em condições ideais, terá uma evolução positiva por um mínimo de 15 anos.

Nota de Prova

Cor rubi de intensidade média. No aroma é expressivo, com notas de fruta vermelha e preta madura, como amora e cereja preta. Revela um lado balsâmico complexo, com notas de mato, caixa de tabaco e sugestões de pimenta preta. Na boca é intenso, com acidez integrada e uma estrutura de taninos texturada. O final é longo, persistente e equilibrado.