

ANTÓNIO LOPES RIBEIRO TINTO DOURO DOC 2015

Vinho tinto biológico
Nas ladeiras de xisto que rodeiam o rio Douro, entre pedras, estevas, flores de tomilho e rosmaninho, crescem as nossas vinhas com as castas tradicionais da região: Touriga-Franca (60%), Touriga-Nacional (10%), Tinta-Barroca (10%), Tinta-Roriz (10%) e Sousão (10%). António Lopes Ribeiro dá o seu nome a este vinho puro, autêntico, de grande complexidade e elegância, expressão perfeita de uma paisagem Património Mundial da Humanidade!

Organic red wine
On the rocky Schistous slopes that surround the Douro river, amongst stones, cistus, thyme and rosemary flowers, grow our vineyards, with the region's traditional grapes: Touriga-Franca (60%), Touriga-Nacional (10%), Tinta-Barroca (10%), Tinta-Roriz (10%) and Sousão (10%). António Lopes Ribeiro gives his name to this pure and authentic wine, full of complexity and elegance, the perfect expression of a landscape that is a World Heritage of Humanity site!



António Lopes Ribeiro 2015

DOURO D.O.C.

vinho tinto biológico
organic red wine
produto de Portugal
product of Portugal
engarrafado por:
bottled by:
António Lopes Ribeiro Wines, Lda.
Tondela - Portugal
www.casademouraz.com

CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULFITES

75 cl
13,5% vol

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
DE Nº 940012
> 0,50l e ≤ 1,00l
Certificado e controlado pelo IVDP, I.P.

António Lopes Ribeiro
DOURO D.O.C. product of Portugal 2015

VITIGNI

Touriga-Franca, Tinta-Barroca, Tinta-Roriz, Touriga-Nacional e Sousão.

VITICULTURA E VINIFICAZIONE

Le uve sono provenienti da vari appezzamenti di vigne, nella regione di ENVEDOSA do DOURO e di CASTELO MELHOR, con età media di 30/40 anni. Gli appezzamenti sono composti da vari vitigni tradizionali del DOURO, con predominanza di TOURIGA FRANCA. Tutte le vigne sono lavorate in accordo con le regole dell'agricoltura biologica. La vinificazione è stata fatta in vasche tradizionali di granito con la calpestatura a piedi in temperatura controllata. La stagionatura è avvenuta in cisterne inox. Sono state prodotte circa 10.000 bottiglie.

ANALISI

Gradazione alcolica: 13,5 % | Acidità totale: 4,9 g | PH: 3,8 | Zuccheri residuo: 0,7 g

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2019

NOTE DI PROVA

Intenso bouquet di frutti rossi maturi, prugne, rosmarino ed erica. In bocca mostra un carattere vivo, molto fruttato, con tannini decisi e finale lungo. Perfetto per accompagnare piatti di carne di agnello, ma anche di vitello stufato o al forno. Accompagna molto bene piatti di cacciagione.

PREMI

Argento - Decanter World Wine Awards 2015, Inghilterra (vendemmia 2012)

92 punti – International Wine Report (vendemmia 2012)

Argento - Decanter World Wine Awards 2013, Inghilterra (vendemmia 2011)

Oro - Mundus Vini Biofach 2014, Germania (vendemmia 2010)