



ITER DOC DOURO TINTO 2021

CONCEITO: “**ITER** define uma caminhada; a trajectória de um processo continuado. Estes são os passos dados nessa caminhada, que desejo ser longa, baseada num projecto pessoal, e na procura de mais sabedoria e conhecimento.

Os vinhos são o resultado de uma identidade própria, que quero partilhar, porque nesta mistura de sabores e aromas há sempre uma história para contar, uma paixão para viver e um sonho para realizar!”

MISSÃO: “Como enóloga e sobretudo apaixonada pela região, é minha missão criar vinhos que respeitem o carácter das vinhas e castas indígenas do Douro, procurando sempre a harmonia entre complexidade e elegância”.

Filipa Pizarro



REGIÃO: Douro DOC; SUB-REGIÃO: Douro Superior

VINHA: Vinha velha única com aproximadamente 80 anos de idade. De muito reduzida produção, e unicamente com castas autóctones do Douro, sendo estas diversas. Exposição Sul em relativa altitude.

VINIFICAÇÃO: A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 3ª semana de Setembro. As uvas foram devidamente selecionadas, desengaçadas e parcialmente esmagadas, realizando-se posteriormente o processo fermentativo ao longo de 15 dias, concluído com 8 dias de maceração. Seguiu-se a fermentação maloláctica e estágio em barricas de Carvalho Francês ao longo de 24 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 3913 garrafas de 75cL, 320 Magnum (150 cL) e 38 Double Magnum (300 cL).

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14% Vol.; Acidez Total: 5,3 g/L ác. Tartárico; Acidez Volátil: 0,6 g/L ác. Acético; pH: 3,66 e Extracto Seco: 33,1 g/L.

PROVA: Cor vermelha-púrpura intensa. Aromas a fruta preta madura aliados a nuances de tosta muito especiada. Harmonioso e sedutor, apresenta-se vivo com taninos maduros presentes, mas bem polidos. De excelente equilíbrio entre frescura e complexidade, indicia boa capacidade de guarda.

Sugestão de serviço entre 16°C a 18°C.