



CONCEITO: A 2PR é uma empresa de consultoria enológica que desenvolve serviços técnicos maioritariamente na Região Demarcada do Douro. Uma equipa que acompanha vários produtores de Quinta e ainda lidera projectos da sua autoria. É nesse âmbito que apaixonadamente mas sem concessões se desenham os vinhos 2PR e ITER, os quais se orgulham de partilhar.

2PR TINTO 2019

REGIÃO: Douro DOC

SUB-REGIÃO: Cima-Corgo

VINHA: Vinha com aproximadamente 25 anos. De baixa produção, e unicamente com castas autóctones do Douro, Touriga Nacional (70%) e Tinta Roriz (30%).

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 usadas de Carvalho Francês ao longo de 12 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4300 garrafas (750ml)

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,5 % Vol.; Acidez Total: 5,6 g/L Ácido Tartárico; Acidez Volátil: 0,60 g/L Ácido acético; pH: 3,62 e Extracto Seco Total: 35,9 g/L.

PROVA: Cor Rubi carregada. Com aroma concentrado de fruta madura vermelha, com elegantes notas especiadas. Na boca é envolvente com boa frescura no palato, de fruta evidente. Taninos aveludados, termina agradavelmente longo. Um vinho de enorme versatilidade gastronómica. Sugestão de serviço entre 16°C a 18°C com decantação prévia. Sujeito a criar depósito.



CONCEPT: 2PR is an winemaking consulting company that develops technical services mainly in the Douro Demarcated Region. A team that supports several wine families producers and still leads projects of its own. It is in this context that passionately but without compromise the 2PR and ITER wines are designed, which they are proud to share.

2PR TINTO 2019

REGION: Douro DOC

SUB-REGION: Cima-Corgo

VINEYARD: Old single vineyard, lower yield, exclusively with indigenous Douro grape varieties, mainly from Touriga Nacional (70%) e Tinta Roriz (30%). Southern exposure.

VINIFICATION: The harvest was planned for the third week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected, destemmed and partially crushed, made subsequently the fermentation process over 15 days, completed with 8 days of maceration. The ageing and malolactic fermentation were developed in French used oak barrels during 12 months.

TOTAL PRODUCTION: 4300 bottles (750 ml)

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5 % Vol.; Total acidity: 5,6 g/L Tartaric acid; Volatile acidity: 0,60 g/L Acetic acid; pH: 3,62 e Total Extract: 35,9 g/L.

TASTING: Intense ruby color. Extremely fragrant, with a concentrated aroma of red fruit, with elegants spicy notes. In the mouth it is enveloping with good freshness on the palate, fruit evident. Tannins firm but velvety, pleasantly long finish. A wine with gastronomic versatility. Recommended Service between 16°C to 18°C, prior to decanting.