



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 RESERVA TINTO 2019

REGIÃO: Douro DOC

SUB-REGIÃO: Douro Superior

VINHA: Vinha com aproximadamente 35 anos. De baixa produção, e unicamente com castas autóctones do Douro, Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO: A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 2ª 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 e Americano ao longo de 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4000 garrafas (750ml)

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 15 % Vol.; Acidez Total: 4,9 g/L Ácido Tartárico; Acidez Volátil: 0,60 g/L Ácido acético; pH: 3,86 e Extracto Seco Total: 36,2 g/L.

PROVA: Cor Rubi carregada. Com aroma concentrado de fruta preta, com elegantes notas de moka e café abaunilhado. Na boca é envolvente com boa frescura no palato, de fruta evidente com grande complexidade. Taninos aveludados, termina longo e persistente. Um vinho promissor de grande longevidade.

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 RESERVA TINTO 2019

REGION: Douro DOC

SUB-REGION: Douro Superior

VINEYARD: Old single vineyard, lower yield, exclusively with indigenous Douro grape varieties, mainly from Touriga Nacional (70%); Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (10%). Southern exposure.

VINIFICATION: The harvest was planned for the second 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 and American oak barrels during 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 4000 bottles (750 ml)

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 15 % Vol.; Total acidity: 4,9 g/L Tartaric acid; Volatile acidity: 0,60 g/L Acetic acid; pH: 3,86 e Total Extract: 36,2 g/L.

TASTING: Intense ruby color. Extremely fragrant, with a concentrated aroma of red fruit, with elegant notes of mocha, coffee and vanilla. In the mouth it is enveloping with good freshness on the palate, fruit evident with great complexity. Tannins firm but soft, long and persistent. A promising wine of great longevity

Recommended Service between 16°C to 18°C, prior to decanting.