

Duotone 2024

Região dos Vinhos Verdes · Palhete / Red + white co-ferment

Sub-região Amarante / Marco de Canaveses

Castas

Grape varieties

Co-fermentação · Castelão, Azal Tinto, Vinhão + Avesso

Álcool

Alcohol

12,82 % vol

Acidez total

Total acidity

5,44 g/L (ácido tartárico)

pH

pH

3,75

Açúcares

Residual sugar

< 0,5 g/L · seco / dry

SO₂ (livre / total)SO₂ (free / total)

8 / 22 mg/L

Produção

Production

500 garrafas / bottles (0,75 L)

Temperatura de serviço

Serving temperature

12 – 14 °C

VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Palhete feito por co-fermentação: as uvas tintas (Castelão, Azal Tinto e Vinhão) fermentam em conjunto com Avesso branco — as duas tonalidades que dão nome ao vinho. Oito dias de maceração em lagar de granito, seguindo-se estágio em cubas de betão até ao engarrafamento. Vinificação natural, de mínima intervenção e sem aditivos enológicos.

A palhete made by co-fermentation: the red grapes (Castelão, Azal Tinto and Vinhão) ferment together with white Avesso — the two tones that give the wine its name. Eight days of maceration in a granite lagar, followed by ageing in concrete tanks before bottling. Natural, minimal-intervention winemaking with no oenological additives.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Cor rubi intensa e ligeiramente escura, reflexo dos oito dias de maceração e da presença do Vinhão. No nariz, fruta vermelha fresca (cereja, groselha, framboesa) e notas florais, com um toque cítrico trazido pelo Avesso. Na boca é leve e vibrante, de acidez fresca e taninos ténues, muito gastronómico, com final sávido e persistente.

Deep, slightly dark ruby, from the eight days of maceration and the presence of Vinhão. The nose shows fresh red fruit (cherry, redcurrant, raspberry) and floral notes, with a citrus lift from the Avesso. The palate is light and vibrant, with fresh acidity and delicate tannins, highly gastronomic, with a savoury, lingering finish.

HARMONIZAÇÃO / FOOD PAIRING

Petiscos e enchidos, entradas e saladas, arroz e massas, peixe gordo, carnes brancas e pratos ligeiramente picantes. Serve-se ligeiramente fresco.

Petiscos and charcuterie, starters and salads, rice and pasta, oily fish, white meats and lightly spiced dishes. Best served lightly chilled.