

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2007 caracterizou-se por ser um ano de grande pluviosidade e com uma primavera quente e verão bastante ameno, o que contribuiu para uma maturação muito equilibrada e precoce das uvas, uma vez que não houve stress hídrico no solo nem ondas de calor que provocam paragens de maturação; A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas nos dias 8 e 9 de setembro, antes das grandes chuvadas que ocorreram passados poucos dias. Na vindima de 2007, a produção média foi de 420 gramas por planta, ou seja, 5% acima da média. As uvas destas vinhas têm uma qualidade impar e excepcional, e o vinho produzido é naturalmente muito concentrado, e complexo.



País | Portugal

Castas | Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barrroca, Tinta Nascida, Malvasia Preta, Mourisco, Bastardo, Touriga Nacional, Tinta Bairrada, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Moscatel de Hamburgo, Tinta Pomar, Piriquita, Moreto, Sultanina, S. Saúl, Casculho e Preto Martinho.

Região | Douro

Orientação solar | Sudeste

Sub Região |
Baixo Corgo

Altitude | 330-430m

Tipo de Vinho |
DOC Tinto

Plantação das vinhas (ano) | ~1940

Colheita | 2007

Densidade por ha | 7000 plantas

Potencial de envelhecimento | 20 - 30 anos

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 2000 unidades

VINIFICAÇÃO

As uvas, após criteriosa selecção manual no tapete de escolha, foram desengaçadas e fermentaram em Cubas de aço Inox com temperatura controlada a 24° e com remontagem mecânica por robot durante 10 dias.

ESTÁGIO

O estágio e a Fermentação malolática decorreu em barricas novas de Carvalho Francês de 225 litros durante 20 meses.
Tanoaria: 100% Taransaud.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito concentrado e complexo com notas de frutos pretos, amora e cassis

Sabor | Semelhantes ao nariz, com taninos maduros e um final longo e untuoso mas com muita frescura.

ANÁLISES

Álcool (%) | 14,5

pH | 3,74

Acidez Total (g/L) | 4,84

Acidez Volátil (g/L) | <0,55 de ácido acético

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C