

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2008 caracterizou-se por ser um ano bastante fresco, com o mês de setembro muito ameno, o que contribuiu para uma maturação muito equilibrada das uvas; Foi também um ano de pouca pluviosidade, tendo ainda assim chovido cerca de 30 mm no início de setembro, o que contribuiu para uma excelente maturação das uvas; A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas no dia 25 de setembro. Na vindima de 2008, a produção média foi de 274 gramas por planta, ou seja, 31% abaixo da média. As uvas destas vinhas têm uma qualidade ímpar 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 | 2008

Densidade por ha | 7000 plantas

Potencial de envelhecimento | 20 - 30 anos

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 2900 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 9 dias.

ESTÁGIO

O estágio e a Fermentação malolática decorreu em barricas novas de Carvalho Francês de 225 litros durante 20 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito floral, com notas balsâmicas e mineral

Sabor | Muito fresco, com taninos muito intensos, notas minerais e um final muito elegante e complexo.

ANÁLISES

Álcool (%) | 14,5

pH | 3,67

Acidez Total (g/L) | 4,9

Acidez Volátil (g/L) | <0,61 de ácido acético

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C