

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2009 caracterizou-se por ser um ano com um verão muito quente e seco, sendo que as vinhas muito velhas, por terem raízes mais profundas, apresentaram muito pouco stress hídrico, comparativamente com as vinhas mais novas. A vindima foi bastante precoce, tendo esta parcela sido colhida a 8 setembro. Na vindima de 2009, a produção média foi de 274 gramas por planta, ou seja, 31% abaixo da média; As uvas destas vinhas têm uma qualidade impar e excecional e o vinho produzido é naturalmente muito concentrado e complexo.



País | Portugal

Castas | Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Nascida, Malvasia Preta, Mourisco, Bastardo, Touriga Nacional, Tinta Bairrada, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Moscatel de Hamburgo, Tinta Pomar, Piriqueta, 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 | 2009

Densidade por ha | 7000 plantas

Potencial de envelhecimento | 20 - 30 anos

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 3410 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 202 unidades

VINIFICAÇÃO

As uvas, após criteriosa seleção 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 12 dias.

ESTÁGIO

O estágio e a fermentação malolática decorreram em barricas de Carvalho Francês Taransaud (66% Barricas novas, 34% barricas de 2º ano) de 225 litros durante 17 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Fruto silvestres com notas balsâmicas de carvalho.

Sabor | Encorpado, firme, maduro com taninos firme e acetinados. Notas minerais e um final complexo e persistente, muito elegante e fresco.

ANÁLISES

Álcool (%) | 14,5

pH | 3,72

Acidez Total (g/L) | 4,9

Açúcar Residual (g/L) | <0,6

Acidez Volátil (g/L) | <0,5 de ácido acético

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C

HARMONIZAÇÃO

Entrecôte grelhado | Perdiz | Borrego assado |

Ensopado de vitela | Pato confitado