

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Condições climatéricas** | O ano 2011 caracterizou-se por ser um ano de precipitação e temperatura média, sendo que o Verão foi extremamente quente, mas sempre com alguma água no solo durante o período de maturação, devido às chuvas em meados de agosto e início de setembro; Apesar do verão muito quente e de ter sido um ano muito produtivo, as uvas eram de excelente qualidade e com um enorme equilíbrio, não apresentando nenhum sinal de stress hídrico; A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas no dia 13 de setembro. Na vindima de 2011, a produção média foi de 498 gramas por planta, ou seja, 24.5% acima 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** | 2011

**Densidade por ha** | 7000 plantas

**Potencial de envelhecimento** | 20 - 30 anos

**Enólogos** | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

**Garrafas produzidas (75cl)** | 4433 unidades

**Garrafas produzidas (150cl)** | 200 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 de carvalho francês de 225 litros durante 18 meses, sendo 85% das barricas novas (100% Taransaud) e as restantes usadas.

## NOTAS DE PROVA

**Aroma** | Muito complexo, com aromas a frutos vermelhos, frutos pretos e flores silvestres

**Sabor** | encorpado, com notas de frutos silvestres, e tem os taninos muito presentes mas de grande qualidade. Vinho muito persistente, complexo e fresco.

## ANÁLISES

**Álcool (%)** | 14,5

**pH** | 3,58

**Acidez Total (g/L)** | 5,0

**Acidez Volátil (g/L)** | <0,6 de ácido acético

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C