

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2016 caracterizou-se por ser um ano de pluviosidade média/alta. Apesar de ter chovido bastante ao longo do ano, o verão foi bastante quente e seco, mas o mês de setembro foi particularmente fresco, o que permitiu uma maturação muito equilibrada das uvas. A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas no dia 20 de setembro, uma semana após ter caído alguma precipitação que ajudou a finalizar a maturação.



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 | 2016

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 9 dias.

ESTÁGIO

O estágio e a fermentação malolática decorreram em barricas novas de carvalho francês de 225 litros durante 19 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Fruto preto e do bosque 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 | 3,69

Acidez Total (g/L) | 5,17

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

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C