



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal **Engarrafamento** | agosto de 2024

Castas | A vinha foi plantada em 1929, com uma exposição a sul e tem uma mistura de 32 castas (field blend) das quais predominam: Tinta Roriz (19%), Tinta Amarela (19%), Touriga Franca (18%), Touriga Nacional (8%) e Moreto (7%).

Região | Douro **Sub Região** | Baixo Corgo

Orientação solar | Sul **Altitude** | 320-350 m

Plantação da vinha | 1929 **Densidade por ha** | 7 000 plantas

Tipo de Vinho | DOC Tinto **Colheita** | 2022

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 2723

Garrafas produzidas (150cl) | 101

VINIFICAÇÃO

As uvas, após criteriosa seleção manual no tapete de escolha, são totalmente desengaçadas e fermentam durante 10 dias em tonel de carvalho, com controlo de temperatura e com remontagem mecânica por robot.

ESTÁGIO

Este vinho estagiou 25% em barricas novas de 225 l de carvalho Francês e 75% em barricas de 2ºano durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito concentrado. Com notas balsâmicas de carvalho, figo, ameixas pretas e tabaco.

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

ANÁLISES

Álcool (%) | 14.5

pH | 3.71

Acidez Total (g/L) | 5.2

Açúcar Residual (g/L) | <1

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16 – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

Carnes Vermelhas Grelhadas ou Assadas |
Borrego ou Cabrito no Forno | Caça