



Vallado *Adelaide Douro Tinto 2014*

CONDIÇÕES CLIMÁTICAS

O ano 2014 caracterizou-se por ser um ano de grande pluviosidade e com uma Primavera quente e Verão bastante ameno, o que contribuiu para uma maturação muito equilibrada e precoce das uvas, uma vez que não houve stress hídrico no solo nem ondas de calor que provocam paragens de maturação; A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climáticas nos dias 8 e 9 de Setembro, antes das grandes chuvadas que ocorreram passados poucos dias.

VINHA

O ADELAIDE provém de uma parcela de vinhas muito velhas (algumas com mais de cem anos), com uma mistura de mais de 30 castas autóctones diferentes. O solo é predominantemente xistoso. A produção destas vinhas, que têm uma densidade de plantação de 7.000 plantas por hectare, é em média de 400g por planta, o que equivale a 2,800 Kg por hectare. Estas vinhas estão entre as vinhas com menor produção por Ha, a nível mundial.

VINIFICAÇÃO

As uvas, após criteriosa selecção manual no tapete de escolha, foram desengaçadas e fermentaram em cubas de aço Inox com temperatura controlada a 24º 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. Tanoaria: 100% Taransaud

ENGARRAFAMENTO

20 de Julho de 2016 – 3.700 garrafas 75cl; 200 garrafas 150cl

AROMA

Muito concentrado com notas balsâmicas de carvalho, figo, e frutos pretos.

CORPO

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

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

20 a 30 anos em garrafa

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool 14.5%; pH: 3.63; Acidez Total: 5,1 g/l ácido tartárico; Acidez Volátil: <0,60 g/l de ácido acético

ENÓLOGOS: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

