

INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC Tinto

Colheita | 2023

Castas | Mistura de 20 castas com predominância das seguintes: Tinta Roriz (50%), Tinta Barroca (19%), Touriga Franca (13%), Touriga Nacional (5%) e Baga (3%).

Orientação solar | Norte

Altitude | 330-335 m

Plantação da vinha | 1958

Densidade por ha | 5 500 plantas

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 3 153 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 200 unidades

VINIFICAÇÃO

As uvas após, criteriosa seleção manual no tapete de escolha, são parcialmente (50%) esmagadas e desengaçadas. Nas restantes, o cacho vai inteiro para a cuba. A fermentação tem a duração de 14 dias em cubas de aço inox com controlo de temperatura, durante a qual há muito pouca extração fomentando a maceração carbónica nos bagos inteiros.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Frutos vermelhos, bosque, com um toque de tosta proveniente da barrica onde estagiou.

Sabor | Vinho muito elegante, fresco, com especiarias e um final muito longo com sabor a frutos vermelhos. É complementado por um toque vegetal agradável e por excelentes taninos.

ESTÁGIO

Este vinho estagiou durante 21 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 2º e 3º ano.



ANÁLISES

Álcool (%) | 13,5

pH | 3,75

Acidez Total (g/L) | 5,0

Açúcar Residual (g/L) | <0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16 – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

Lombo de vitela | Polvo à lagareiro | Tábua de queijos artesanais portugueses.