

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2017 caracterizou-se por ser um ano quente e extremamente seco (choveu cerca de 40% abaixo da média dos últimos 30 anos), o que originou uma antecipação das fases do ciclo vegetativo, tendo-se registado um adiantamento generalizado na região do Douro, de 2 a 3 semanas em relação ao normal. Apesar dessas condições, não se registaram grandes picos de calor na fase de maturação das uvas, que tiveram um comportamento excecional e resistiram à seca extrema sem que tivessem sobre maturação, originando vinhos com bastante concentração e muita fruta, mas extremamente equilibrados.

A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas no dia 28 de agosto. A produção foi cerca de 10% abaixo da média.



País | Portugal

Castas | Mistura de mais de 30 castas com predominância de 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) | Anterior a 1940

Colheita | 2017

Densidade por ha | 7.000 plantas

Potencial de envelhecimento | 20 - 30 anos

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 3.410 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 202 unidades

VINIFICAÇÃO

ESTÁGIO

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 12 dias.

O estágio e a fermentação malolática decorreram em barricas de carvalho francês Taransaud (66% Barricas novas, 34% barricas de 2° ano) de 225 litros, durante 17 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Fruto silvestres 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 | 3,72

Acidez Total (g/L) | 4,9

Açúcar Residual (g/L) | <0,6

Acidez Volátil (g/L) | <0,5 de ácido acético

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C

HARMONIZAÇÃO

Perdiz | Borrego assado | Pato confitado