

2011

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

>70 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,2 gr/L

pH: 3,63

Açúcar Residual: 2,3 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (85 %) e carvalho americano (15 %), onde permaneceu cerca de 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi carregado.

Nariz: Fantástica expressão, concentração e complexidade aromática, onde se destacam frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria e aromas frescos de cacau e esteva.

Boca: Ataque poderoso, evoluindo para um vinho muito elegante, de excelente densidade. Taninos de textura muito fina, em perfeita envolveria com frescos sabores de frutos silvestres do Douro. Termina longo e muito persistente, com uma agradável sensação de frescura. Elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

