

2012

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

>70 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2014

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,9 gr/L

pH: 3,67

Açúcar Residual: 1,9 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas foram prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

Estágio em barrica – cerca de 18 meses

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso.

Nariz: Excelente expressão aromática, onde realçam as notas de esteva fresca, frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria.

Boca: Início muito elegante e fresco, evoluindo para um vinho de grande seriedade, onde sobressai a excelente dimensão e textura de boca, composta por taninos finos e sabores de frutos silvestres frescos. Termina em grande equilíbrio e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

