

# 2012

# VINHA DA PONTE



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional em socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

97 anos

## ÁLCOOL

14,5 %

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2014

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,3 gr/L

pH: 3,50

Açúcar residual: 1.8 gr/L

## CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas).

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da Vinha da Ponte, foram cuidadosamente transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox aberta com pisantes automáticos, onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

## ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 20 meses

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

**Nariz:** Excelente complexidade e intensidade aromática, onde se destacam aromas frescos de frutos silvestre do Douro, em perfeita harmonia com elegantes notas florais e suaves notas de especiaria fresca.

**Boca:** Início elegante e envolvente, que rapidamente evolui para um vinho de grande dimensão e excelente potência, onde se destacam taninos redondos de textura fina, em perfeita harmonia com frescas notas de frutos silvestres do Douro. Termina equilibrado e muito persistente. Um vinho distinto e muito sedutor, que poderá evoluir em garrafa por muitos anos.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

