

2009

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Socalcos

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS
>70 anos

ÁLCOOL
14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Abril de 2011

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 5,19 gr/L
pH: 3,61
Acidez Residual: 2,3 gr/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

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 são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Ruby intenso.

Aroma: Extraordinária projeção aromática, com notas de frutos silvestres, esteva e especiarias. Tudo muito bem integrado, resultando num aroma de grande complexidade e frescura.

Boca: Início de grande harmonia, evoluindo para uma estrutura firme de taninos muito elegantes e frescos. Excelente volume muito bem integrado com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres e esteva. Excelente conjunto, que termina com excelente complexidade e persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

