

# 2013

# 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**  
Agosto 2015

**DADOS ANALÍTICOS**  
Acidez total : 4.9 gr/L  
pH: 3,67  
Açúcar residual: 1.4gr/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 são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

**ENVELHECIMENTO**  
Estágio em barricas de carvalho francês (85%) e de carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

**NOTA DE PROVA**  
**Cor:** Rubi intenso.  
**Nariz:** Excelente intensidade e complexidade aromática, onde se destaca a frescura de frutos silvestres do Douro, bem integrados com suaves notas balsâmicas a lembrarem esteva.  
**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura compacta. Tudo em perfeita harmonia com agradáveis sensações aromáticas de fruto silvestres. Termina fresco, equilibrado e persistente.

**ENÓLOGOS**  
Manuel Lobo.

