

2012

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS
32 anos

ÁLCOOL
14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Agosto de 2014

DADOS ANALÍTICOS
Acidez total: 5,2 gr/L
pH: 3,68
Açúcar residual: 2,0 gr/L

CASTA
Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 Kg 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 de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada. Finalizada a fermentação alcoólica as uvas foram suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi carregado.

Aroma: Aroma cativante, de excelente expressão e intensidade aromática, onde se destacam notas frescas de flor de esteva, em perfeita harmonia frutos silvestres do Douro.

Boca: Início elegante, evoluído para um vinho sério, de estrutura sólida, composta por taninos excelente de textura, bem integrados com frescas sensações aromáticas de esteva e frutos silvestres do Douro. Termina muito envolvente e com grande persistência. Um vinho sedutor e muito gastronómico, que poderá evoluir na garrafa por muitos anos.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

