

2013

VINHA MARIA TERESA



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

Centenária

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,8 gr/L

pH: 3,61

Açúcar Residual: 1,3 gr/ L

CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas)

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, 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 durante 20 meses (85% carvalho francês e 15% carvalho americano).

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

Nariz: Extraordinária complexidade, onde predominam frescas notas de especiaria, esteva e frutos silvestres do Douro, tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura e profundidade aromática.

Boca: início exuberante e sedutor, evoluindo para um vinho compacto, composto por taninos de textura fina, muito bem integrados com aromas complexos de fruta silvestre e especiaria fresca. Um vinho único e distinto que termina elegante e muito persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

