

2007

VINHA DA PONTE



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 90 anos

ÁLCOOL

15,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

19 Junho de 2009

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 5,79 gr/L

pH: 3,63

Ac. Res: 2,7 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 adegas. 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 profundidade e persistência aromática, com elegantes notas de flores silvestres, especiarias, suaves tons de chocolate preto, e frutos vermelhos de grande concentração e frescura. Tudo em perfeita harmonia.

Boca: Início com grande potência e elegância. Excelente volume onde se enquadram taninos muito finos, redondos e persistentes, bem integrados, bem integrados com vibrantes notas de frutos vermelhos frescos. Tudo em plena harmonia. O seu fantástico equilíbrio e persistência final, conferem um elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

