

# 2010

# VINHA DA PONTE



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional em socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

95 anos

## ÁLCOOL

15,0%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2012

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,5 gr/L

pH: 3,59

Açúcar residual: 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 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 de carvalho francês durante 20 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

**Nariz:** Excelente projeção e complexidade aromática, composta por frescas bagas silvestres do Douro, em perfeita sintonia com suaves notas de esteva. Muito elegante e com grande profundidade.

**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho de grande volume e de estrutura muito sólida, composta por taninos firmes de excelente textura. O aroma retronasal é composto por uma distinta complexidade de aromas, entre os que se destacam vibrantes notas de bagas silvestres do Douro, que conferem ao vinho uma agradável sensação de frescura. Termina em perfeito equilíbrio e com enorme persistência. Um vinho distinto, de grande potência e elegância, que poderá evoluir em garrafa por muitos anos.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

