

2014

VINHA DA PONTE



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Tradicional em socalcos

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS
99 anos

ÁLCOOL
14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Outubro 2016

DADOS ANALÍTICOS
Acidez total: 5.5 gr/L
pH: 3,51
Açúcar residual: 1.8 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 projecção e intensidade aromática, onde podemos descobrir frescas notas de frutos silvestres do Douro em perfeita harmonia elegantes aromas de especiaria fina. Aroma cativante, envolvente e complexo.

Boca: Início de grande elegância, evoluído para um vinho de excelente volume, e estrutura compacta, onde se destacam taninos frescos de fina textura, muito bem envolvidos em notas retro nasais de frutos silvestres do Douro. Um vinho harmonioso, que termina em perfeito equilíbrio e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

