

» TINTO » 2009

ELEGANTE, SUAVE, FRUTADO E FRESCO.

PROVA

Este vinho reflecte todos os aromas e sabores do Douro, esteva, violetas, lavanda, ameixas, frutos silvestres, frutos vermelhos, especiarias...

GASTRONOMIA

Pratos tradicionais da cozinha Portuguesa, fumeiro de caça, queijos curados, bacalhau no forno...

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 450 metros, de vinhas com idade média de 12 anos, procurando-se aquelas plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos com estrutura média, de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior, com as suas notas de esteva e frutos pretos e especiarias muito elegantes.

VINDIMA

O ano de 2009 pautou-se por temperaturas abaixo do normal em todo o ciclo fisiológico, à excepção da segunda semana de Agosto até à vindima, as vinhas apresentavam em geral baixo vigor vegetativo, sofreram muito com as elevadas temperaturas de Agosto, mesmo assim o stress hídrico e térmico não afectou o carácter aromático das uvas.

Tintos muito aromáticos e alcoolicos, cores muito boas e estáveis a prometerem grande longevidade.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, fermentação em cubas inox de pequena capacidade, com fermentação a 24 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Estágio parcial por um breve período de 3 meses em madeira de carvalho americano e francês.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2009

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

ÁLCOOL

13,5%

pH

3,62

ACIDEZ TOTAL

5,14 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

2,4 g/dm³

AVIN2226692195956

ENOLOGIA

Rui Madeira

