

> RESERVA TINTO + 2009

ESTILO MODERNO E COMPLEXO DO VELHO MUNDO, SUAVE E LONGO COM ENVELHECIMENTO EM BARRICAS. UM DOS DOUROS MAIS CONSISTENTES.

PROVA

Aroma intenso de grande complexidade, aromas intensos de frutos do bosque e esteva da Touriga Franca, especiarias e frutos vermelhos da Tinta Roriz e notas florais de violeta muito frescas e elegantes da Touriga Nacional. Estágio de 12 meses em barricas americanas e francesas conferem as notas de estágio de um grande vinho do Douro de perfil moderno e internacional. Na boca é doce e envolvente, com taninos nobres muito suaves, final longo e quente.

GASTRONOMIA

Pratos de carne e caça muito intensos, pastas, bacalhau e outras iguarias excelsas da cozinha tradicional de Portugal.

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 300 metros, de vinhas com idade média de cerca de 20 anos, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos concentrados, muito aromáticos e ricos com boa estrutura, 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 alcoólicos, cores muito boas e estáveis a prometerem grande longevidade.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C.

Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês predominantemente, com uma pequena percentagem de madeira americana.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2009

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

ÁLCOOL

13,5%

pH

3,59

ACIDEZ TOTAL

5,33 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

6,20 g/dm³

AVIN573727511187

EAN

560 9851 52041 2

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

