

CASTELLO  
D'ALBA

*Vinhas Velhas*

## > VINHAS VELHAS + GRANDE RESERVA + TINTO + 2007

GRANDE CONCENTRAÇÃO, ESTILO MODERNO E COMPLEXO DO VELHO MUNDO, SUAVE E LONGO COM ENVELHECIMENTO EM BARRICAS NOVAS E USADAS. UM DOURO EXCEPCIONAL.

### PROVA

Aroma que conjuga harmoniosamente a grande concentração dos tintos do Douro e toda a sua complexidade, frutos silvestres, notas de esteva e especiarias. O longo estágio em barricas usadas, permitiu obter um vinho de grande elegância aromática, onde os perfumes do Douro não são mascarados pelo excesso de notas de madeira. Na boca é muito suave e com volume, com final invulgarmente longo.

### GASTRONOMIA

Assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos muito intensos. Excelente com queijos curados de ovelha.

### ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 350 metros, as parcelas são escolhidas uma a uma em função da colheita, geralmente de vinhas com mais de 40 anos de idade, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos muito concentrados, muito aromáticos e ricos com grande capacidade de envelhecimento, de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior em toda a sua complexidade.

### VINDIMA

Em 2007 assistimos a uma das melhores colheitas da década, que deu origem aos melhores "Vintage" de vinho do Porto, grande equilíbrio na maturação das uvas, temperaturas amenas e níveis de pluviosidade ligeiramente acima dos níveis médios possibilitaram maturações longas e muita concentração.

Tintos excelentes, taninos de muita qualidade, grandes mas sem serem rústicos, muito nobres, cores vivas e carregadas, vinhos muito aromáticos e frescos.

### VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 26°C.

Macerações intensas e prolongadas e fermentação maloláctica parcial em barricas de carvalho.

### ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

### NOTAS TÉCNICAS

#### COLHEITA

2007

#### DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

#### CASTAS

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Souzão de Vinhas Velhas.

#### ÁLCOOL

14%

#### pH

3,60

#### ACIDEZ TOTAL

5,79 g/dm<sup>3</sup>

#### AÇÚCARES REDUTORES

3,5 g/dm<sup>3</sup>

AVIN8679986860551

#### EAN

560 9851 52010 8

#### ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

