

COLHEITA TINTO + 2009

FRUTA E CARÁCTER DO DOURO SUPERIOR SEM MADEIRA.

PROVA

Aroma intenso e frutado, frutos pretos, chocolate e especiarias em harmonia com notas vegetais de esteva muito típicas do Douro Superior. Boca com taninos suaves, final longo e fruto pronunciado.

GASTRONOMIA

Cozinha portuguesa tradicional, pratos de forno, cozinha mediterrânica em geral.

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 alcoólicos, 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 em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2009

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

ÁLCOOL

13,5%

pH 3,62

ACIDEZ TOTAL

5,14 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

2,4 g/dm³

AVIN7023623242773

ENOLOGIA

Rui Madeira

