

2010

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

>70 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2012

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,2 gr/L

pH: 3,63

Açúcar residual: 2,3 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (85%) e de carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso.

Aroma: Excelente intensidade aromática, com vibrantes notas de frutos silvestres frescos e flor de esteva, em perfeita harmonia com elegantes toques de especiarias.

Boca: Ataque muito sedutor, evoluindo em grande harmonia para uma estrutura compacta de taninos frescos e de textura fina, bem integrados com notas de frescos frutos silvestres do Douro. Final longo que confere uma agradável sensação de persistência. Elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

