

# 2011

# RESERVA VINHAS VELHAS



**DENOMINAÇÃO ORIGEM**  
Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**  
Socalcos

**SOLO**  
Xisto

**EXPOSIÇÃO**  
Nascente-Sul

**IDADE DAS VINHAS**  
>70 anos

**ÁLCOOL**  
14,5%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**

**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 carvalho americano (15 %), onde permaneceu cerca de 18 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Rubi carregado.

**Nariz:** Fantástica expressão, concentração e complexidade aromática, onde se destacam frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria e aromas frescos de cacau e esteva.

**Boca:** Ataque poderoso, evoluindo para um vinho muito elegante, de excelente densidade. Taninos de textura muito fina, em perfeita envolverência com frescos sabores de frutos silvestres do Douro. Termina longo e muito persistente, com uma agradável sensação de frescura. Elevado potencial de envelhecimento.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

