

# 2012

# 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**  
Junho 2014

**DADOS ANALÍTICOS**  
Acidez Total: 4,9 gr/L  
pH: 3,67  
Açúcar Residual: 1,9 gr/L

## CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas foram prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

## ENVELHECIMENTO

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

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Rubi intenso.

**Nariz:** Excelente expressão aromática, onde realçam as notas de esteva fresca, frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria.

**Boca:** Início muito elegante e fresco, evoluindo para um vinho de grande seriedade, onde sobressai a excelente dimensão e textura de boca, composta por taninos finos e sabores de frutos silvestres frescos. Termina em grande equilíbrio e com excelente persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

