

2010

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS
30 anos

ÁLCOOL
14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Maio de 2012.

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 5,0 gr/L
pH: 3,71
Açúcar. Residual: 2,0 gr/L

CASTA
Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 25 Kg de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta.

Aroma: Elegantes notas florais, muito bem integradas com complexas notas de especiaria e frescas bagas silvestres. Aroma de grande envolvência e persistência.

Boca: Início muito elegante, evoluindo em perfeita harmonia para um vinho de excelente volume, composto por taninos longos de textura muito fina. Suaves notas balsâmicas bem casadas com frescos aromas de flor de esteva. Termina muito envolvente, com excelente sensação de mineralidade e persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

