

2007

VINHA MARIA TERESA



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

Mais de 90 anos

ÁLCOOL

15%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Junho de 2009.

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 5,45 gr/L

pH: 3,62

Ac. Res: 2,4 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (mais de 30 Variedades diferentes).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente transportadas em caixas 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 inox aberta com pisantes automáticos onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros. 80% carvalho francês e 20% carvalho americano durante 20 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta profundo, quase opaco.

Nariz: Excelente intensidade e elegância aromática com notas predominantes de flor de esteva, chocolate preto, pimenta branca, que lhe conferem grande complexidade, profundidade e persistência.

Boca: Início em excelente harmonia. Grande volume, com taninos muito finos e compactos, tudo em perfeito equilíbrio. Intensas notas de flores silvestres bem integradas em suaves notas tostadas de cacau. A sua fantástica estrutura e persistência conferem-lhe um elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

