

2009

VINHA MARIA TERESA



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

Centenária

ÁLCOOL

15%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2011

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,6 gr/L

pH: 3,61

Acidez Residual: 2,1 gr/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente 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 inox aberta com pisa automática, onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros durante 20 meses (85% carvalho francês e 15% carvalho americano).

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, com vibrantes tons de violeta intenso.

Aroma: Extraordinária complexidade aromática, entre notas balsâmicas, especiaria, esteva e fruta silvestre do Douro. Tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura, complexidade e profundidade aromática.

Boca: Início exuberante de grande potência e elegância, evoluindo para um volume possante, composto por taninos de textura elegante e compacta. Grande intensidade aromática que proporciona sensações de frutos silvestres, suaves especiarias e frescas notas de cacau. Termina de forma muito agradável, com grande complexidade e persistência. Tudo em plena harmonia.~

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

