

2009

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS
29 anos

ÁLCOOL
14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Junho de 2011

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,64
Acidez Residual: 1,8 gr/L

CASTA
Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 25Kg 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 controlada.

ENVELHECIMENTO

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

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta.

Aroma: Grande complexidade e elegância. Notas de frutos silvestres do Douro maduros, em perfeita harmonia com suaves aromas balsâmicos. Excelente profundidade.

Boca: Início de grande envolvimento. Aromas frescos que lembram frutos silvestres do Douro, evoluindo de forma harmoniosa para um volume intenso, com taninos de textura muito fina, bem casados com excelentes sensações aromáticas de notas florais e interessante mineralidade. Termina fresco, de forma exuberante e com longa persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

