

2011

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

31 anos

ÁLCOOL

15,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,4 gr/L

pH: 3,5

Açúcar Residual: 0,6 gr/L

CASTA

Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 Kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adegas. 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 225 litros de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso.

Aroma: Excelente expressão aromática, com notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro cacau, em perfeita sintonia com frescas notas florais.

Boca: Início elegante e sedutor, evoluindo para um vinho de estrutura muito compacta, de volume intenso e textura fina, onde se destacam taninos de seda. Termina mineral, fresco e com longa persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

