

2013

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

33 anos

ÁLCOOL

14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,9 gr/L

pH: 3,68

Açúcar residual: 2,1 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 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. Finalizada a fermentação alcoólica as uvas foram suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

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

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi carregado.

Aroma: Excelente intensidade e expressão aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres em perfeita harmonia com suaves notas de cacau e esteva.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho de estrutura compacta e sedutor, composto por taninos de excelente textura, muito bem integrados com excelentes sensações de fresca mineralidade. Termina de forma envolvente e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

