

2014

TINTA RORIZ



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

34 anos

ÁLCOOL

14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,7 gr/L

pH: 3,7

Açúcar 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 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 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, violeta carregado.

Aroma: Excelente intensidade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos maduros, notas fresca de esteva, que lembram notas mentol. Aroma muito complexo e envolvente.

Boca: Início poderoso, evoluído para um vinho de grande volume, taninos massivos mas de textura elegante. Tudo muito bem envolvido em aromas retro nasais que lembram frutos vermelhos. Um vinho muito gastronómico de cariz sedutor que termina equilibrado e persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

