

CONCEITO



CONCEITO TINTO 2015

VINHO

Conceito

REGIÃO

Douro D.O.C

TIPO

Vinho Tinto

ANO AGRÍCOLA

Inverno frio e chuvoso, seguido de Primavera quente e Verão muito suave. A vindima começou cedo e com tempo perfeito, incluindo providenciais chuvas a meio de Setembro. As uvas entraram saudáveis, equilibradas e perfeitas durante toda a vindima. Esta será uma colheita para recordar.

CASTAS

Mistura de castas tradicionais do Douro (mais de 20), incluindo Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete.

VINHAS

Solos de xisto. Feito com uvas de vinhas velhas (80 anos) da Quinta do Cabido, um "gancho" inóspito formado pela ribeira da Teja, na freguesia de Numão. Ali, uma massa de xisto inusual obriga a água a mudar de curso antes de descer em direcção ao rio Douro, e a margem forma um anfiteatro natural perfeito, voltado a Sul.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão para caixas pequenas. Desengace parcial, seguido de esmagamento e bombagem para cubas de aço inoxidável. Fermentação com temperatura controlada, remontagens suaves, maceração final de uma semana. Fermentação malo-láctica em cuba.

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho francês (50% novas).

ANÁLISE QUÍMICA

Teor alcoólico: 14% vol.

Acidez: 5.5 g/l

pH: 3.58

Açúcar residual: 0.7 g/l

ENOLOGIA

Rita Marques e Manuel Sapage

PRODUÇÃO

20.000 garrafas