

TERROIR


As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA


O ano vitícola de 2015 foi um ano com um inverno frio e seco, com uma primavera e verão excecionalmente quente e seco. Verificou-se uma reduzida precipitação durante o ciclo vegetativo e os mostos apresentaram-se com uma elevada qualidade, com bons níveis de açúcar, acidez e compostos fenólicos.


VINDIMA & VINIFICAÇÃO

 **Poda:** De cordão duplo, cordão simples e guyot.


 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica em lagar com maceração pelicular suave. A fermentação foi controlada até aos 26°C durante 8 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses.


NOTAS DE PROVA

 Límpido e cor vermelha profunda com reflexos grená.

 Muito rico e complexo, com presença de notas de ameixa preta, frutos silvestres maduros, compota e figo seco, casadas com expressões de violeta, especiarias e nuances balsâmicas.

 Deve ser servido à temperatura de 16° a 18°C. Acompanha pratos consistentes, queijos fortes e caça.

 Demonstra uma textura densa e muito avulada, com boa concentração e profundidade. Apresenta taninos musculados e macios, a combinar com um equilíbrio requintado e muito elegante. Revela excelente harmonia, mineralidade e refinada frescura, com final muito longo.

 Vinho com elevado potencial de envelhecimento (mais de 20 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 14,0%

Acidez Total 5,31 g/L

Acidez Volátil 0,52 g/L

Extrato Seco 34,0 g/L

Açúcares Redutores 1,3 g/L

PH 3,68

Quantidade: 2 623 garrafas (0,75 L)
Enólogo Carlos Silva

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 950 g

Peso Bruto 4,15 kg (2 uni.)

Código EAN/ITF 5600753265203

Tipo de Rolha Natural

