

## 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 2017 foi um ano extremamente seco e quente. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, tendo tido um impacto na produção. Ainda assim, os cachos apresentaram-se excepcionalmente sãos. O aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo antecipou a vindima e proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar e compostos fenólicos. A vindima foi totalmente manual e decorreu durante 3 semanas ao longo do mês de setembro.


## VINDIMA & VINIFICAÇÃO


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


 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica em cuba de inox com maceração pelicular suave. A fermentação foi controlada até aos 26°C durante 9 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses.


## NOTAS DE PROVA

 Límpido e cor vermelha com laivos grená.

 Aroma profundo e elegante de frutos vermelhos muito maduros, onde se destacam as notas de ameixa, mirtilo e cereja, aliadas a expressões suaves de baunilha fina, especiarias e frutos secos, casados com uma leve fragância balsâmica e um ténue sopro de pinhal.

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

 Demonstra complexidade, é redondo e harmonioso, com boa estrutura e equilíbrio de taninos bem integrados, a prometer um bom potencial de envelhecimento. Revela uma persistência longa e um requintado *bouquet*, evidenciando o carácter do seu terroir e a personalidade da casta.

 Vinho com potencial de envelhecimento em garrafa, embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

## DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 14,5%

Acidez Total 5,82 g/L

Acidez Volátil 0,54 g/L

Extrato Seco 30,7 g/L

Açúcares Redutores 1,1 g/L

PH 3,57

## DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 760 g

Peso Bruto 9,35 kg ( 6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265340

Tipo de Rolha Natural

Quantidade: 1 624 garrafas (0,75 L) | 85 garrafas (1,50 L)  
Enólogo Carlos Silva

