

### 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 lagar com maceração pelicular suave. A fermentação foi controlada até aos 26°C durante 6 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 8 meses.


### NOTAS DE PROVA

 Límpido e cor vermelha com laivos grená.

 Revela notas de fruta vermelha com incidência de notas de framboesa, leve mirtilo, complexadas com nuances de canela e cravinho, ladeadas por expressões de baunilha frescas.

 Deve ser servido à temperatura de 16° a 18°C. Acompanha pratos de estrutura equilibrada e elegante ou simplesmente em bom convívio.

 Apresenta corpo muito elegante e equilibrado, com taninos aveludados e redondos, com boa expressão de notas balsâmicas e de caruma. Define um requintado recorte sensorial com final longo, fresco e mineral.

 Vinho com potencial de envelhecimento (até 7 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 14,4%

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 9,25 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265340

Tipo de Rolha Natural

Quantidade: 2 933 garrafas (0,75 L) | 95 garrafas (1,50 L)  
Enólogo Carlos Silva

