



*Touriga Nacional (80%)
Alfrocheiro (10%)
Tinta Roriz (10%)*

LOTE: L..RT18

4 685 garrafas (75CL)

123 garrafas (150CL)

16 garrafas (300CL)

6 garrafas (500 CL)

Enólogo *Carlos Silva*

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2018 no Dão ficou marcado por uma primavera chuvosa e relativamente fresca, que proporcionou uma boa disponibilidade hídrica no solo e um desenvolvimento vegetativo vigoroso da vinha. As condições de humidade exigiram uma gestão cuidada da sanidade das uvas, mas o verão quente e seco que se seguiu permitiu uma maturação gradual e equilibrada. As amplitudes térmicas características da região durante o período de maturação favoreceram a preservação da acidez e o desenvolvimento aromático das uvas. A vindima decorreu em boas condições meteorológicas, permitindo a colheita de uvas sãs e de elevada qualidade. Os mostos apresentaram excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, bem como uma boa concentração de compostos fenólicos, originando vinhos elegantes, frescos e com grande potencial de envelhecimento. 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 8 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido com uma cor grená com reflexos violeta.

Aroma: Notas de amora preta e mirtilo aliadas a nuances mentoladas e especiarias finas.

Sabor: Revela excelente equilíbrio, sabor aveludado, intenso e grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C. Acompanhado por pratos consistentes, como caça, bacalhau e queijos fortes.

GUARDA & CONSUMO

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

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcólico 15%

Acidez Total 6,12 g/L

Acidez Volátil 0,68 g/L

Extrato Seco 32 g/L

Açúcares Redutores 1,4 g/L

PH 3,50

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 650g

Peso Bruto 8,70kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265692

Tipo de Rolha Natural

SOITO RESERVE RED 2018



Touriga Nacional (80%)
Alfrocheiro (10%)
Tinta Roriz (10%)

LOT: LRT18

4 685 bottles (75CL)
123 bottles (150CL)
16 bottles (300CL)
6 bottles (500 CL)

Winemaker **Carlos Silva**

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2018 growing season in the Dão region was marked by a rainy and relatively cool spring, which provided good soil water availability and encouraged vigorous vine growth. The humid conditions required careful vineyard management to maintain grape health, while the warm and dry summer that followed allowed for a gradual and balanced ripening process. The characteristic diurnal temperature variations of the region during the ripening period helped preserve acidity and enhance the aromatic development of the grapes. Harvest took place under favourable weather conditions, allowing the picking of healthy, high-quality fruit. The musts showed an excellent balance between sugar and acidity, together with a good concentration of phenolic compounds, resulting in elegant, fresh wines with excellent ageing potential. Harvesting was carried out entirely by hand over a three-week period during the month of September.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification in *lagar* with pellicular maceration. Fermentation with controlled temperature to 26°C for 8 days. Wine staged in French oak barrels for 18 months.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a red colour with violet nuances.

Aroma: Notes of blackberry and blueberry combined with mint nuances and fine spices.

Flavour: Excellent balance, velvety and intense flavour, with the presence of rich and silky tannins. Complex and harmonious structure, reveals a unique minerality combined with a long finish.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 16 to 18°C. Accompanied by consistent dishes, like hunting meat, cod and strong cheeses.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential, although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 15%
Total Acidity 6,12 g/L
Volatile Acidity 0,68 g/L
Dry Extract 32 g/L
Residual Sugar Level 1,4 g/L
PH 3,50

LOGISTIC DATA

75CL bottle
Weight (Empty Bottle) 650g
Gross Weight 8,70kg (6 uni.)
Euro Pal Cases 88
Barcode EAN/ITF 5600753265692
Cork Type Natural