



## Encostas do Gavião 2018

### Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

### Castas:

Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Touriga Franca.

### Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, com o objetivo de apresentarem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas esmagadas foram encaminhadas e fermentadas em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

### Estágio:

Após a fermentação maloláctica em cubas inox, parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de 3º e 4º ano, durante 12 meses.

### Engarrafamento:

Janeiro de 2020

### Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi carregada e densa, nariz intenso, onde sobressaem os aromas balsâmicos da esteva e da hortelã do rio, a fruta bem madura de amoras e ginja, com algum chocolate e licor de café. Na boca é cheio, taninos muito suaves mas presentes, sabor intenso à fruta preta e boa persistência. Um excelente companheiro de uma costeleta barrosa e de toda a gastronomia de sabor. Para beber desde já com a garantia de que irá melhorar com o estágio em garrafa.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v-20º)

Ph. 3,65

Acidez Total: 5 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,60 (g/l ácido acético)

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

João Brito e Cunha e Victor Rabaçal