



Adeodato 2016 Magnum

Sousão Vinhas Velhas – Edição Limitada

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Sousão proveniente de vinhas velhas.

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação 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, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano, durante 14 meses.

Engarrafamento:

Julho de 2018

Nota de Prova e gastronomia:

O aroma oferece magníficas notas de fruta preta madura, com ligeiro toque vegetal característico do Sousão. Na boca, com um bom volume e uma acidez muito elegante e macia confirma a madeira muito bem integrada.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14,5 (%/v - 20°)

Ph. 3,61

Acidez Total: 4,8 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,8 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCSS16

Enólogo:

João Brito e Cunha e Victor Rabaçal