



Touriga Nacional 2015

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

100% Touriga Nacional

Vinificação:

As uvas provêm das parcelas mais adultas e a fermentação ocorreu em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preservou toda a elegância e a complexidade aromática da casta seleccionada para este vinho.

Estágio:

O vinho estagiou 14 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

Engarrafamento:

1400 garrafas em Outubro de 2017

Nota de Prova e gastronomia:

Cor carregada, ruby muito intenso, quase retinto, denso e brilhante. Nariz poderoso e fresco com uma bem presente frescura com notas cítricas de bergamota, muito característica da casta. Na boca é cheio, poderoso, de taninos abundantes mas muito finos e redondos, de sabor intenso, fresco e simultaneamente quase doce. Um grande vinho que merece tempo mas que é companheiro ideal das carnes vermelhas e das noites longas de inverno

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3.60

Acidez Total:

Acidez Volátil:

Açúcar:

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Reserva Tinto 2014

Lançamento em Novembro

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

n.d.

Vinificação:

n.d.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. n.d,

Ph. n.d.

Acidez Total: n.d.

Acidez Volátil: n.d.

Açúcar: n.d.

SO2 livre: n.d.

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Reserva Branco 2015

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

80% Gouveio, 20% Viosinho

Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas, suavemente esmagadas e prensadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox até 2/3 da fermentação. O 3º terço da fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês onde permaneceu com as borras finas durante 12 meses.

Estágio:

O 3º terço da fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês onde permaneceu com as borras finas durante 12 meses.

Engarrafamento:

1200 garrafas a Dezembro 2016.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela intensa, denso e brilhante. Aromas muito complexos que vão desde a flor de laranjeira e algum balsâmico, até às frutas cristalizadas, alguma manteiga, tudo bem casado pela baunilha da madeira. Na boca é poderoso, cheio, com boa acidez, aromas intensos e muito persistente. Um vinho para crescer muito em garrafa e que pode ser um grande companheiro para queijos e enchidos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3.10

Acidez Total:

Acidez Volátil:

Açúcar:

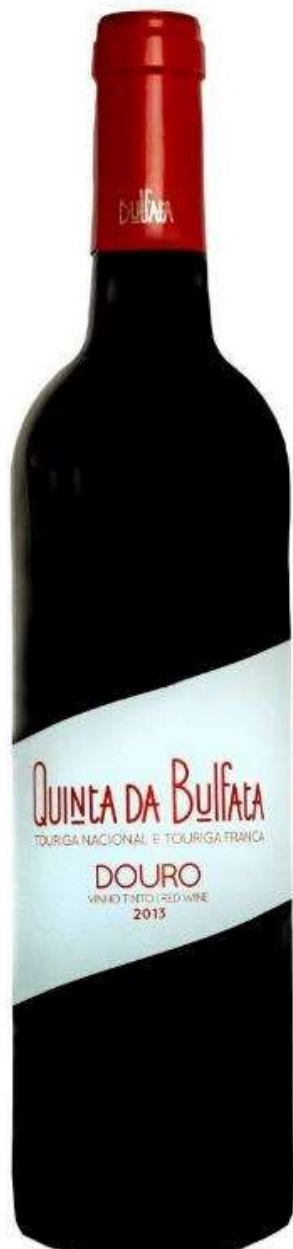
SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal





Colheita Tinto 2017

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas e suavemente esmagadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preserva toda a elegância e a complexidade aromática das castas seleccionadas para o lote.

Estágio:

Finda a fermentação Maloláctica, o vinho estagiou em cubas de inox e em barricas usadas de Carvalho Francês, de forma a que a microoxigenação da madeira afine e realce o lado fresco que a boa altitude das vinhas conferem às uvas.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Boa cor, intensa, escura. Nariz muito limpo, de estevas, amoras, ameixas com alguma baunilha. Na boca é surpreendentemente fresco, com taninos suaves, fácil de beber, final agradável e longo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph.

Acidez Total:

Acidez Volátil:

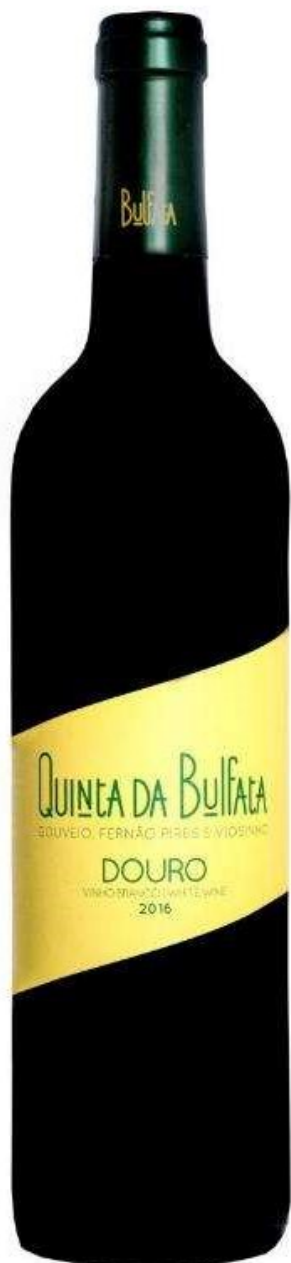
Açúcar:

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Colheita Branco 2019

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

Gouveio, Viosinho, Fernão Pires e Alvarinho

Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas, suavemente esmagadas e prensadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura. Com isto tenta-se preservar todo o potencial dos aromas primários das castas.

Estágio:

o vinho estagiou em cubas de inox.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela, limpo e brilhante. Aromas intenso, atrativo, onde sobressai a hortelã do rio e a tilia conjugadas com uma fruta fresca, cítrica e tropical (ananás). Na boca tem bom volume, fresco e bastante persistente. Um vinho para dias de calor que pode ser bebido sem mais nada ou a acompanhar marisco ou peixe muito fresco em boa companhia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3.10

Acidez Total:

Acidez Volátil:

Açúcar:

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal