



Encostas do Gavião Tinto 2024

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, 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, o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento:

Abril de 2026

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi profunda, nariz perfumado e intenso, onde sobressaem os aromas da esteva e da hortelã do rio, associados a notas de frutas vermelhas como framboesas e cerejas, complementados com sensações persistentes de amoras e ginja. Na boca é volumoso, taninos suaves, mas presentes com um final de boca persistente onde predomina o sabor intenso à fruta preta. Apesar de ser um vinho para consumo imediato, irá melhorar com o estágio em garrafa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5 (%/v-20°)

Ph. 3.79

Acidez Total: 4,9 (g/l ácido tartárico)

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

Açúcares Totais: 0,9 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal