

# 2009

# VINHA MARIA TERESA



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente

## IDADE DAS VINHAS

Centenária

## ÁLCOOL

15%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2011

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,6 gr/L

pH: 3,61

Acidez Residual: 2,1 gr/L

## CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox aberta com pisa automática, onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

## ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros durante 20 meses (85% carvalho francês e 15% carvalho americano).

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco, com vibrantes tons de violeta intenso.

**Aroma:** Extraordinária complexidade aromática, entre notas balsâmicas, especiaria, esteva e fruta silvestre do Douro. Tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura, complexidade e profundidade aromática.

**Boca:** Início exuberante de grande potência e elegância, evoluindo para um volume possante, composto por taninos de textura elegante e compacta. Grande intensidade aromática que proporciona sensações de frutos silvestres, suaves especiarias e frescas notas de cacau. Termina de forma muito agradável, com grande complexidade e persistência. Tudo em plena harmonia.~

## ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

