

2011

VINHA MARIA TERESA



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

Centenária

ÁLCOOL

15%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,4 gr/L

pH: 3,50

Açúcar Residual: 0,6 gr/ L

CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas – cerca de 30)

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente transportadas em caixas de 22 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 de aço inox aberta com pisa automática, onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

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

NOTA DE PROVA

Cor: opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

Nariz: excelente intensidade e elegância aromática, com notas predominantes de flor de esteva, chocolate preto e especiaria fresca que no seu conjunto conferem uma grande complexidade, profundidade e persistência.

Boca: início fresco e elegante, que evolui para um vinho de grande volume, de estrutura sólida, composta por taninos sedosos de textura fina. O aroma retronasal é composto por uma distinta complexidade de aromas balsâmicos, onde realçam notas de esteva e especiaria fresca, em perfeita harmonia com vibrantes notas de bagas silvestres do Douro. Termina num conjunto agradável de excelente persistência. Um vinho distinto, de grande potência e elegância, que poderá evoluir em garrafa por muitos anos.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

