



QUATRO CASTAS 2013

Filosofia: O desafio para os enólogos de encontrar quatro castas que neste ano apresentam a maior empatia e em conjunto produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 16 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Miúda, Aragonês, Alicante Bouschet.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas.

Estágio: Estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho americano e francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Julho 2014

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 7,10 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 2,6 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor densa e profunda, com laivos violetas.

Aroma: Aroma perfumado, mostrando as violetas e frutos azuis típicos da Touriga Nacional, com as especiarias e frescura clássica da Tinta Miúda.

Palato: Fruta jovem, a mostrar firmeza e intensidade do Alicante Bouschet, com a estrutura e elegância do Aragonês. A Tinta Miúda e a Touriga Nacional cedem as especiarias e a complexidade ao conjunto final.

Data ideal de consumo: 2015 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.