



QUATRO CASTAS 2014

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: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que consentiram bons desempenhos da maturação fenólica, permitindo ter vinhos mais equilibrados, intensos e focados na fruta.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 17 anos.

Castas: Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Syrah, 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 entre inox e barricas de carvalho americano e francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Abril 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,80 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspeto límpido, cor ruby concentrada.

Aroma: Aroma exuberante a frutos vermelhos, característicos da Touriga Franca, enleados em notas de cacau provenientes da Syrah.

Palato: Denso e vigoroso, com fruta bem presente e envolvida na tosta. Final longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2015 – 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml.