



TORRE 2007

-

Filosofia: Este vinho resulta de pequenos e imensuráveis detalhes, cuja conjugação permitiu expressar a originalidade do seu terroir.

Ano de Colheita: O ano 2007 é um dos melhores anos da década e ficou caracterizado por uma primavera muito fresca, o que permitiu uma evolução lenta e gradual da maturação das uvas. A colheita decorreu também com temperaturas amenas, o que resultou num melhor desenvolvimento dos aromas e sabores.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em lagares (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas.

Estágio: Estagiou durante 18 meses em barricas. Seguiram-se 3 anos de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Junho 2009.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,53 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Denso quase opaco.

Aroma: Aroma austero e fechado com subtis notas de grafite.

Palato: Compacto na boca, muito extracto, excelente tanino, firme e musculado, final longo cheio de carácter.

Data ideal de consumo: 2012 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L.