

TINTA PINHEIRA

TINTO DÃO 2023

INTRODUÇÃO

Este vinho foi produzido apenas com uvas da casta TINTA PINHEIRA. Uma casta muito antiga e típica do Dão, maioritariamente só se encontra em vinhas muito velhas, sendo que a vinha responsável por este vinho tem cerca de 30 anos. Conhecida pelo seu temperamento delicado, esta é uma casta que apresenta vários desafios, exigindo condições muito particulares para poder dar o melhor de si.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente na última semana de agosto de 2023 às primeiras horas do dia. Estas foram delicadamente transportadas em caixas de 15 kg e à entrada da adega, efetuou-se a segunda triagem das uvas. Só os cachos que realmente se mostraram perfeitos, foram enviados por gravidade para o lagar de cimento, onde fez a fermentação alcoólica. Posteriormente fez a fermentação maloláctica em barrica de carvalho francês de "Puligny Montrachet" durante 15 meses. Onde ocorreu de forma natural e sem qualquer adição de produtos químicos e/ou leveduras.

Foram produzidas 2160 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

Muito puro e elegante de cor rubi aberta com nuances violetas. O nariz delicado mas complexo, com notas de frutos do bosque acompanhadas de um leve toque floral e nuances de especiarias. Ao abrir, surge um leve toque terroso. Com boa estrutura, acidez equilibrada, elegância e precisão. O sabor é frutado e fresco, com taninos suaves e bem integrados. De persistência longa com um final agradável e ligeiramente balsâmico. Pode ser consumido jovem, mas também tem um bom grande potencial de envelhecimento, desenvolvendo mais complexidade ao longo do tempo.

ACOMPANHAR COM

Pratos de caça, como perdiz ou javali. Pratos de bacalhau e uma sugestão de queijos: Camembert e Brie. Sugestões vegetarianas: pratos com cogumelos ou trufas. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
30 anos.

CASTAS
Tinta Pinheira

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Final de Agosto

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Lagar de cimento

MALOLÁCTICA
Barricas de Carvalho da região de Borgonha

ESTÁGIO
15 meses Barricas de Carvalho da região de Borgonha

ÁLCOOL (%)
12,5

PH
3,8

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,2

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,6

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)
84

ALERGÉNIOS
Sulfitos



GARRAFA

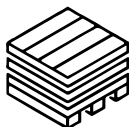


5 600112 957107

CAIXA DE 6



15600112957104



W 80cm x L 120cm
x H 150cm

15 Layers - 90 Boxes



W 30cm x L 48,4cm
x H 8,7cm

6 btls - 8,2 kg