

VINEADOURO

Reserva Tinto 2021



Vinho de estilo contemporâneo, feito com as melhores uvas das várias parcelas de vinha da quinta, ao melhor estilo do Douro Superior.

VINHA

Parcela do Catapereiro, com uma área de 1,02 ha, altitude de 450 m, plantada em 1980, com mistura de castas tintas e brancas.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e uma mistura de castas de vinhas velhas.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Vinificação minimalista, em cuba de inox com controlo de temperatura, recorrendo às leveduras espontâneas, preparadas previamente na forma de pé de cuba. Após a conversão maloláctica estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Foi engarrafado em novembro 2025.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13,5 % (v/v)

Acidez Total - 6 g/L (ác. tartárico)

Acidez Volátil - 0,8 g/L (ác. acético)

pH - 3,61

Açúcares Totais - <1,2 g/L

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, que sabe mais do que cheira, com aroma intenso e sofisticado. O sabor é vibrante, fresco, com uma adstringência contida, um flavor perfumado e persistente, onde as discretas notas de madeira de carvalho contribuem para o equilíbrio do conjunto.

APTIDÃO

Pronto a beber, mas melhorará muito com o tempo de garrafa, ganhando maior complexidade. Longevidade previsível de 10 a 15 anos, se adequadamente armazenado.

VINEADOURO

Reserva Tinto 2021

1806

SERVIÇO

Servir a 16°C a acompanhar pratos de confeção lenta, como assados de carne gorda ou estufados de caça. Um vinho ideal para momentos de celebração.

ANO CLIMÁTICO

Um ano seco com chuva em abril e junho. Não houve ataques significativos de fungos da vinha, mas as geadas tardias afetaram o volume de produção. As temperaturas amenas registadas na Primavera e Verão e as chuvas tardias em setembro, atrasaram a maturação das uvas para uma semana mais tarde do que é habitual. A vindima decorreu com bom tempo e calor, proporcionando uma boa colheita.

O NOSSO PORTEFÓLIO

Com origem em vinhas muito antigas, algumas já centenárias, os nossos vinhos são elaborados segundo uma viticultura sustentável, com respeito pela Natureza, e seguindo uma enologia minimalista que respeita o sentido de lugar, a história e a herança dos antepassados. Produzimos ainda azeite, extraído de azeitonas provenientes dos nossos olivais onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas.

