

# VINEADOURO

## Reserva Tinto 2019



*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 outubro de 2021.



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13,5 % (v/v)  
Acidez Total - 5,5 g/L (ác. tartárico)  
Acidez Volátil - 0,6 g/L (ác. acético)  
pH - 3,6  
Açúcares Totais - <1 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 2019



### 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

Ano atípico, com verão fresco e chuva a dar sinal de si no mês de Agosto e a atrasar a maturação das uvas para duas semanas mais tarde do que é a regra. Colheita acima da média, com uvas imaculadamente sãs e belíssimas, que deixaram os vinhateiros felizes.

### O NOSSO PORTFÓLIO

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.

