

# VINEADOURO

## *Vinhas Antigas Reserva Tinto 2020*



*Um tinto a evocar aromas e sabores antigos, que pretende reverenciar a vinha de onde vieram as uvas e homenagear os familiares que a plantaram, há mais de cem anos.*

### VINHA

Área de 0,65 ha, altitude de 450 m, plantação original em socalcos, com mistura de castas brancas e tintas, podadas maioritariamente em taça. São feitas retanchas sempre que necessário.

### CASTAS

Bastardo, Casculho, Cornifesto, Malvasia Preta, Moreto, Rufete e Touriga Franca de uma única parcela de vinha, chamada "Coitadinha".

### 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 e clarificação natural, foi engarrafado em janeiro de 2023.



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13 % (v/v)  
Acidez Total - 5,2 g/L (ác. tartárico)  
Acidez Volátil - 0,5 g/L (ác. acético)  
pH - 3,59  
Açúcares Totais - <1,2 g/L

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi aberta, de aroma delicado e sedutor, surpreende pela inesperada persistência de boca e um flavor elegante. O conjunto evidencia uma harmonia que se vai revelando ao longo do tempo de prova.

### APTIDÃO

Pronto a beber, mas o esplendor deste estilo de vinhos é melhor apreciado com o desenrolar dos anos, desde que adequadamente armazenados.

# VINEADOURO

## *Vinhas Antigas Reserva Tinto 2020*



### SERVIÇO

Servir a 16°C a acompanhar pratos de carne de confeção ligeira, ou peixes assados no forno. Pela sua elegante persistência, pode ser apreciado a solo, em momentos de reflexão.

### ANO CLIMÁTICO

Um ano com muita chuva até maio. Entre maio e setembro foi muito quente e seco, o que acelerou a maturação das uvas para uma semana mais cedo do que é habitual. Não houve ataques significativos de fungos da vinha, mas as geadas tardias afetaram o volume de produção. A chuva apareceu nos primeiros dias de setembro, mas sem prejudicar o grau ou a sanidade das uvas. A vindima decorreu com bom tempo e calor, proporcionando uma boa colheita.

### 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.

