

VINEADOURO

Heritage Grande Reserva Tinto 2021



"Vineadouro Heritage não é apenas um vinho – é uma expressão viva das raízes do Douro – feito para quem valoriza o tempo, a vinha e a elegância." Nascido de vinhas antigas do Douro Superior, este vinho celebra a alma duriense. Feito apenas com castas autóctones, revela um caráter elegante, profundo e autêntico, com notável potencial de envelhecimento.

VINHA

Parcela histórica "Vinha da Coitadinha", com cepas centenárias a 450 m de altitude. Implantada em solo xistoso profundo e socalcos tradicionais, expressa uma notável diversidade que se reflete na complexidade e profundidade do vinho.

CASTAS

Um autêntico field blend duriense com predominância das castas Rufete, Touriga Franca, Casculho, Tinta Amarela, Bastardo e Tinta Roriz.

ANO CLIMÁTICO

Inverno seco e frio seguido de primavera amena



favoreceram uma brotação equilibrada. O verão, quente e seco, originou bagos pequenos e concentrados, resultando em menor produção, mas vinhos de grande intensidade, estrutura e potencial de guarda.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uvas selecionadas manualmente, fermentadas em lagares de granito com leveduras espontâneas. Seguiu-se maceração prolongada e estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês (tosta média), ganhando estrutura, complexidade e elegância. Engarrafado com ligeira filtração para preservar autenticidade e potencial de guarda.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 14 % (v/v)
Acidez Total - 5,9 g/L (ác. tartárico)
Acidez Volátil - 0,6 g/L (ác. acético)
pH - 3,59
Açúcares Totais - <1 g/L

VINEADOURO

Heritage Grande Reserva Tinto 2021



NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda com reflexos granada. Aroma complexo de frutos silvestres maduros, esteva e especiarias finas, envolto em elegantes notas de barrica. Na boca é encorpado, com taninos firmes, acidez equilibrada e textura envolvente. Final longo e harmonioso, com nuances de cacau, tabaco e mineralidade xistosa, revelando o carácter e potencial de guarda do Douro Superior.

APTIDÃO

Com estrutura firme, acidez equilibrada e estágio prolongado em barrica, apresenta excelente longevidade. Em boas condições de cave, evoluirá positivamente por mais de 10 anos, ganhando complexidade, suavidade e profundidade.

SERVIÇO

Servir a 16 °C e decantar antes de consumir. Acompanha carnes assadas, pratos de textura rica e queijos curados, bem como opções contemporâneas de sabor intenso.

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.



Brevemente disponível