



i

Nº de Garrafas 750 ml
7.463 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
400 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima e Baixo Corgo
Castas | 20% Verdelho, 20% Cerceal, 20% Folgasão
15% Viosinho, 15% Gouveio, 10% Rabigato
Altitude | 50 a 550 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Idade das vinhas | > 25 anos

VINDIMA DE 2022

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por ser um ano quente e seco em todas as estações. Estas condições resultaram numa quebra de produção de 15-20% relativamente a 2021. No que respeita à vindima, ocorreu precocemente, só abrindo no início de Setembro com as chuvas e consecutivas descidas de temperatura. Os mostos resultantes apresentaram teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos ligeiramente inferiores há habitual média de 16-21 do Douro, mas ainda assim bastante promissores para vinhos de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

Receção da uvas em caixas pequenas (20kg), desengace total dos cachos e esmagamento muito suave, seguido de prensagem, para separar o líquido das massas. Decantação a frio durante 24 a 48 horas. Parte da fermentação ocorreu em cubas de inox com controle de temperatura, restante em barrica. Estágio em borras finas.

ESTÁGIO

50% em cubas de inox.
50% em barricas de carvalho francês sobre borras finas, durante 9 a 10 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Agosto 2023
Garrafa | Bordalesa Elite 75cl /
Bordalesa Horus Magna 150 cl
Rolha | Cortiça Natural

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 4.8gr/L | Acidez Volátil - 0.4gr/L | pH - 3.47 | Açúcares Totais < 2gr/L