



Nº de Garrafas 750 ml
7.682 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
200 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo
Castas | 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Altitude | 50 a 550 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Idade das vinhas | > 40 anos

VINDIMA DE 2022

O ano vitícola de 2021/2022 foi marcado por um inverno quente e seco, seguido de uma primavera e um verão anormalmente quentes e secos. Estas condições resultaram numa quebra de produção de 15 a 20% em relação a 2021. A vindima de 2022 caracterizou-se por ser precoce, embora tenha abrandado devido à descida das temperaturas e à precipitação registada no início de setembro. Os mostos obtidos apresentaram teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos ligeiramente inferiores à média de 2016-2021, mas dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 20kg, transportadas para a adega para desengace parcial dos cachos – alguns com desengace total e outros com cacho inteiro. Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperatura e fermentação malolática em cubas de inox e barricas de carvalho francês de diferentes tanoarias.

ESTÁGIO

50% em cubas de inox.
50% em barricas de carvalho francês durante 12 a 18 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Julho 2024
Garrafa | Borgonha Nova 75cl /
Borgonha Nova 150 cl
Rolha | Cortiça Natural

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 5.6gr/L | Acidez Volátil - 0.8gr/L | pH - 3.7 | Açúcares Totais < 2gr/L