

PROFUNDIDADE,  
*vivo e elegante.*

Aroma bastante intenso a frutos silvestres maduros, como amoras e cerejas pretas. A sua complexidade, que tende a revelar-se ao longo da prova, provém do estágio em barricas, que lhe conferem notas de especiarias e madeiras exóticas. Na boca, acidez presente, com taninos firmes e maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume, a transmitirem uma boa sensação de frescura. Final longo, intenso e com excelente persistência.

*i*

Nº de Garrafas 750 ml  
**13.000 Unid.**



## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo e Quinta do Pôpa  
Castas | 40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca; 20% Mistura de vinha velha.  
Altitude | 50 a 300 metros  
Geologia do Solo | Xistoso  
Idade das vinhas | > 25 anos

## VINDIMA DE 2018

Um ano especialmente atípico em termos climáticos: com um inverno frio e seco, uma primavera fria e chuvosa e um verão com duas estações distintas - a primeira chuvosa e a segunda extremamente quente e seca. Claramente um dos anos mais difíceis de gerir em termos sanitários devido às condições meteorológicas do inverno e da primavera; bem como em termos de maturação, devido à heterogeneidade das condições de verão. A vindima iniciou na segunda semana de Setembro.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg. Receção das uvas com desengace e com esmagamento feito em lagar com o processo tradicional de pisa-a-pé. Início da fermentação alcoólica em lagar e final em cubas de inox. Parte do blend fez maceração pós-fermentativa. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox.

## ESTÁGIO

Barricas de carvalho francês, durante 12 a 15 meses.

## ENGARRAFAMENTO

Data | Julho 2021  
Garrafa | Bordalesa Elite 75 cl Musgo  
Magnum Bordalesa 150 cl Horus Magna  
Rolha | Cortiça Natural

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13,5% | Acidez Total - 5.3gr/L | Acidez Volátil - 0.5gr/L | pH - 3.58 | Açúcares Totais - <2gr/L