

PÔPA VINHO TINTO DOCE 2019

NATURALMENTE DOCE,
com baixo teor alcoólico.

NOTAS DO ENÓLOGO

Um vinho jovem, que relembra a prova do mosto quando a vindima. Deve ser servido bastante frio e bebido de forma descontraída.

i

Nº de Garrafas 500 ml
3.834 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo.

Castas | Mistura de castas com predominância da Tinta Barroca.

Exposição solar | Norte.

Geologia do solo | Xistoso.

Idade das vinhas | > 20 anos.

VINDIMA DE 2019

O ano vitícola de 2018-2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e pela precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco.

A vindima iniciou-se ligeiramente mais tarde que o normal, quando comparada com a data média dos últimos anos. A boa qualidade sanitária dos cachos permitiu aguardar pela boa maturação da uva. As boas condições climáticas do ano tiveram um impacto positivo na colheita, proporcionando mostos de grande qualidade, em geral com acidez mais elevada e um bom nível de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Apanha manual, no início de Outubro, não chegando a ser atingida pela botrytis cinérea. Após uma triagem minuciosa na vinha e transporte em caixas de 20 kg. Fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada: parada quando se atingiu o equilíbrio desejado entre o álcool e açúcar, através de sulfuroso e frio.

ENGARRAFAMENTO

Data | Abril 2020

Garrafa | Flute Altus 50cl

Rolha | xtra 45*24 Amorim

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 9,5% | Acidez Total -6,6 gr/L | Acidez Volátil - 0.25 gr/L | pH - 3.22 | Açúcares Totais - 52 gr/L