



ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / TINTO / 2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

VINIFICAÇÃO: AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PRETENDENDO-SE QUE APRESENTEM UMA MATURAÇÃO PUJANTE, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM CUBAS INOX, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS PELÍCULAS DAS UVAS BEM MADURAS PASSASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO COM LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS.

ESTÁGIO: APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU EM CUBAS DE INOX ATÉ AO SEU ENGARRAFAMENTO.

ENGARRAFAMENTO: AGOSTO DE 2022

NOTAS DE PROVA: COR RUBI PROFUNDA, NARIZ PERFUMADO E INTENSO, ONDE SOBRESSAEM OS AROMAS DA ESTEVA E DA HORTELÃ DO RIO, ASSOCIADOS A NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS COMO FRAMBOESAS E CEREJAS, COMPLEMENTADOS COM SENSações PERSISTENTES DE AMORAS E GINJA. NA BOCA É VOLUMOSO, TANINOS SUAVES, MAS PRESENTES COM UM FINAL DE BOCA PERSISTENTE ONDE PREDOMINA O SABOR INTENSO À FRUTA PRETA. APESAR DE SER UM VINHO PARA CONSUMO IMEDIATO, IRÁ MELHORAR COM O ESTÁGIO EM GARRAFA.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 13,5 (%/V -20°)

PH: 3,75

ACIDEZ TOTAL: 5,0 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: EGT21

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL