

IN CULTO GRANDE RESERVA 2012 SIGNATURE

CONCEITO

Um vinho para demonstrar o património inestimável do Douro Superior.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola de 2012, no Douro foi muito húmido na Primavera, permitindo a planta ganhar muitas reservas hídricas, no final do ciclo, as temperaturas elevaram bastante e aliadas a baixa produção, provocou um bom amadurecimento até nas castas mais difíceis.

TECNOLOGIA

A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de dezoito meses. O engarrafamento foi feito em Julho de 2014, após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

APTIDÕES

Pronto a beber, embora tenha condições para melhorar e polir um pouco os taninos durante uns anos na garrafeira.

CASTAS

Uvas de vinhas antigas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool– 15% | Acidez Total – 4,9 g/L | Acidez Volátil – 0,7 g/L | PH – 3,75.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Cor vermelha rubi, carregada. O aroma prima por alguma exuberância da fruta

muito madura, onde são perceptíveis notas de fruta confitada, feno fresco, terra molhada, baunilha e especiarias. Na boca, surpreende pela pujança, textura aveludada e riqueza aromática, num conjunto atraente e moderno.

MODO DE SERVIR

Dadas as suas características, é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado, a posta mirandesa e o cozido à portuguesa possam brilhar.

Servir a 16 °C, recomenda-se decantação.