



## DOC Douro Reserva Tinto 2019

*Grambeira*

### O VINHO

O Grambeira Reserva Tinto é produzido com uvas típicas da região do Douro, tais como: Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz. São oriundas essencialmente de vinhas velhas situadas em solos xistosos com altitudes entre os 150 e os 650m.

### ANO VITÍCOLA 2018/2019

O ano vitícola de 2019 foi marcado por um inverno quente e seco. Apenas no mês de novembro de 2018 se registaram níveis de precipitação elevados, o que não se verificou nos meses seguintes, daí terem sido classificados como secos.

O abrolhamento das videiras foi cedo, muito devido ao clima quente que se fez sentir. Contudo tivemos também uma primavera quente e seca em que apenas se registou alguma precipitação no mês de abril, condições estas que foram desfavoráveis ao desenvolvimento de doenças fitossanitárias tais como míldio, no entanto foi favorável ao oídio, doença endémica na região. O pintor ocorreu no início de julho e as temperaturas elevadas a meados deste mês provocaram o primeiro escaldão, em que a tinta Barroca foi a mais afetada.

A floração ocorreu num clima propício ao bom vingamento, favorecendo assim o seu potencial produtivo, a vindima iniciou-se a 17 de setembro, oito dias mais cedo que em 2018.

### VINIFICAÇÃO

Tendo passado logo à partida por um processo de seleção na vinha, as uvas são vindimadas à mão e transportadas para a nossa adega em caixas de 20kg. Passam novamente por uma criteriosa seleção na mesa de escolha e seguem depois para o desengaçador-esmagador onde delicadamente se faz a separação do bago do cacho e uma suave dilaceração na película, para promover o contacto do mosto com as partes sólidas, designado por maceração. De seguida são enviadas para as cubas de fermentação em inox, com controlo de temperatura onde vinificam separadamente, adaptando-se os trabalhos tais como tempo de maceração, remontagens e *délestages* de modo a que se e extraia o maior potencial das uvas e se valorize o trabalho efetuado na vinha. Estagia em barricas de carvalho francês de 225l durante 11 meses.

### NOTA DE PROVA

Com uma cor intensa, no aroma é muito vivo e complexo com a presença frutos vermelhos bem maduros combinados com algumas notas de especiarias. Na boca é aveludado e bem estruturado onde a madeira se encontra muito bem casada, um conjunto muito harmonioso. No final mantém o mesmo registo aromático e uma boa persistência. É um vinho com um grande potencial de envelhecimento.

### DETALHES TÉCNICOS

#### Produtor:

Frederico Meireles & Família

#### Enólogos Responsáveis:

Frederico Meireles

#### Proveniência & Castas:

Moinho Novo, Douro superior  
T. Nacional, T. Francesa e Tinta  
Roriz

#### Altitude(m):

150-650m

#### Condução:

Guyot e Royat

#### Vindima:

Forma manual

Setembro a Outubro de 2019

#### Engarrafamento:

Junho de 2021

#### Álcool (% vol.):

14,5

#### Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>):

5,3

#### pH:

3,62

#### Informação Alergénicos:

Contém Sulfitos

#### Sugestão de

#### Acompanhamento:

Carnes vermelhas, caça, pratos  
condimentados e queijo.