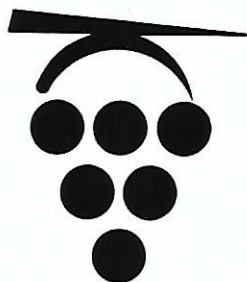
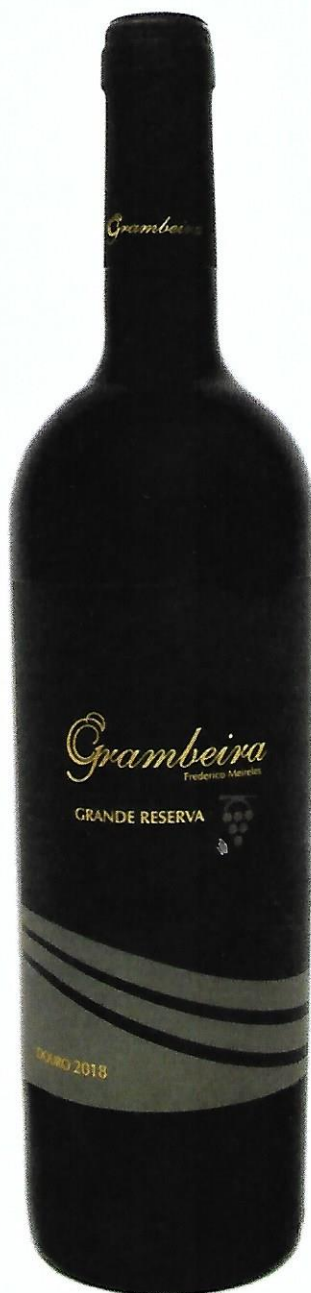


DOC Douro Grande Reserva 2018

Grambeira



O VINHO

O Grambeira Grande 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 2014/2015

O ano vitícola de 2018 foi marcado por um inverno seco, em que as precipitações registadas foram extremamente reduzidas, tendo sido declarado que o nosso território estava a viver uma situação de seca severa. O abrolhamento foi condicionado a estes fatores que se viviam, tornando-o mais tardio que o normal. Contudo e apesar deste tempo de seca que vivemos, a Primavera foi precisamente o contrário vindo com níveis de precipitação bastante elevados. Com a precipitação a fazer-se sentir desde março, os cuidados sob a proteção fitossanitária da vinha tiveram de ser redobrados até bastante tarde, devido a se reunirem todas as condições ideais para o desenvolvimento e propagação de doenças, sendo o míldio a que gerou mais preocupação. Foi um ano marcado pelas chuvas anormais no crescimento das videiras, e da elevada pressão de míldio, fora do normal, tendo sido o seu controlo bastante difícil, originando bastantes estragos na Região do Douro.

O mês de Julho foi ameno, e o mês de agosto foi muito quente, provocando escaldões, que se fizeram sentir nas uvas mais exposta ao sol, tendo sido mais um fenómeno a marcar o ano difícil que se estava a viver, em que as produções também já eram baixas. Do ponto de vista qualitativo e apesar do ano vivido, verificámos que estavam reunidas todas as condições para uma excelente colheita de 2018, devido ao intenso calor que se fez sentir no verão e aos elevados níveis de água disponíveis para as videiras no solo que permitiram excelentes maturações. Por fim o resultado da vindima acabou por superar as expectativas desta colheita

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, que passam novamente por uma criteriosa seleção na nossa mesa de escolha. Depois seguem para o desengaçador/esmagador onde delicadamente se faz a separação do bago do cacho, provocando de seguida uma suave dilaceração na película, para promover o contacto do mosto com as partes sólidas, designado por maceração. Por último são enviadas para as cubas de fermentação 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 extraia o maior potencial das uvas e se valorize o trabalho do viticultor. Estagia em barricas de carvalho francês de 225l durante 11 meses.

NOTA DE PROVA

Apresenta uma cor intensa e muito concentrada, os aromas são densos e complexos onde a fruta negra sobressai, na boca é muito rico, com notas de chocolate, café e algumas especiarias harmoniosamente envolvidas em madeira de qualidade. O fim de boca mantém o mesmo bouquet aromático, com taninos finos e elegantes que persistem.

DETALHES TÉCNICOS

Produtor:

Frederico Meireles & Família

Enólogos Responsáveis:

Frederico Meireles

Proveniência & Castas:

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

Altitude(m):

150-650m

Condução:

Guyot e Royat

Vindima:

Forma manual de setembro a outubro de 2018

Engarrafamento:

maio de 2020

Álcool (% vol.):

15,0

Acidez Total (g/dm³):

4,8

pH:

3,76

Informação Alergénicos:

Contém Sulfitos

Sugestão de Acompanhamento:

Carnes vermelhas, caça, pratos condimentados, queijo.