



CASA AGRÍCOLA PINTO BARBOSA

IN CULTO TINTO RESERVA - 2019

CONCEITO

Um tinto aromático e fresco, feito com excelentes uvas de altitude.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola 2019 foi normal no Douro, não criando dificuldades ao bom desenvolvimento das videiras. No final do ciclo ocorreram algumas chuvas, que facilitaram o amadurecimento e equilíbrio das uvas, permitindo a obtenção de tintos com qualidade acima da média.

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 clarificou naturalmente. Após a maloláctica, uma parte foi transferida para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de seis meses. Engarrafado em Maio de 2022, após ligeira colagem e filtração.

APTIDÕES

Pronto a beber, embora se possa guardar durante 6 a 7 anos.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool 14% | Acidez Total – 5,3 g/L | Acidez Volátil – 0,70 g/L | pH – 3,70.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Cor vermelha rubi, carregada. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos, flores silvestres e um ligeiro apontamento de madeira, muito bem integrada no conjunto. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura marcante, boa frescura e delicado aroma retronasal, que lhe dão um final gracioso.

MODO DE SERVIR

Servir a 16 °C.

Um vinho muito gastronómico, indicado para as refeições do dia-a-dia. Exprime o seu potencial máximo quando acompanhado com pratos de tacho ou de forno bem temperados.

