

92 ANOS DE HISTÓRIA

COLHEITA 2009

Região

Bairrada DOP

Castas

Baga (45%), Touriga Nacional (45%) e Cabernet Sauvignon (10%)

Vinificação

As nossas melhores uvas da colheita de 2009, uma vindima em que a mãe natureza proporcionou condições de maturação únicas e raramente igualáveis, foram vindimadas manualmente entre 22 e 29 de Setembro, e após uma rigorosa seleção e desengace maceraram 2 semanas em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 15 meses em pipas novas de carvalho francês. Foi engarrafado após clarificação mínima, em Junho de 2011.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Retinta violácea.

Aroma

Muito intenso, fresco e bastante complexo a frutos ácidos (mirtilos e groselhas), barrica, tostados, café e especiarias.

Sabor

Extremamente volumoso, fresco e viscoso. Percepção das sensações frutadas sentidas pela via nasal directa. Taninos de grande qualidade. Enorme persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 14,3

Acidez volátil (g acético/acetic/l): 0,35

Acidez total (g tartárico/tartaric/l): 5,5

pH: 3,51

Extracto seco total (g/l): 31,6

Açúcares totais (g/l): 2,3

SO₂ Total (mg/l): 48

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 15 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas ou grelhadas, queijos curados e caça, entre muitas outras iguarias de sabores e texturas intensas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

