

Pai Horácio Tinto Grande Reserva

2017, DOURO DOC

Homenagear a memória do fundador da empresa através de um lote dos melhores vinhos varietais de cada colheita.

O ano de 2017 foi muito quente e seco, obrigando a antecipar a vindima para datas de que não há memória no Douro. Um Inverno pouco chuvoso e uma primavera amena permitiram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo que o habitual. A precipitação manteve-se baixa durante todo o ciclo vegetativo levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a condições adversas. Em geral, 2017 foi um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, cujas decisões determinaram os níveis de frescura e acidez natural dos vinhos. Ficará na história como um ano de vinhos excecionais.

Vinificação: 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, foi transferida para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de doze meses.

Engarrafamento: Janeiro 2019.

Castas: Vinhas Velhas.

Parâmetros Analíticos: Álcool – 14,5 % | Acidez total – 5,80 g/L | Acidez volátil – 0,70 g/L | pH – 3,60.

Prova Organoléptica: Cor granada com grande profundidade. O aroma mostra exuberância da fruta madura e notas de 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: Servir a 15°C, recomenda-se decantação. Dadas as suas características, é indicado para dias de celebração, para dar brilho a pratos de forno.

Informações Logísticas: Europaleta com 124 caixas de madeira de 3 garrafas. | Peso da garrafa: 1,70 kg. | Peso da Caixa: 6,60 kg.

EAN: 5600320001845
IFT 14:15600320001842

