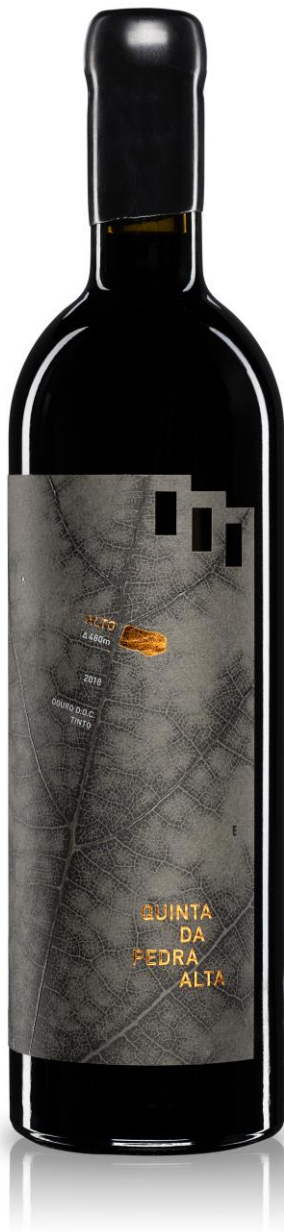


'Alto' Douro Tinto 2018

RICO / PERFUMADO / HEDONÍSTICO



Quinta da Pedra Alta 'Alto' Tinto é um perfumado e hedonístico tinto do Douro, feito a partir das nossas vinhas situadas na zona mais elevada (Alto) da Quinta

COLHEITA: Em 2018, uma Primavera fresca e húmida atrasaram a floração cerca de três semanas. Enquanto as temperaturas de Agosto e Setembro foram acima da média, a boa humidade do solo, o rendimento abaixo da média e a elevação das nossas vinhas (250 a 500 metros acima do nível do mar) resultaram na colheita dos nossos tintos na maturação ideal, com sabor vibrante, boa estrutura a acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO:

Assim que as uvas são colhidas, o nosso objetivo é preservar os sabores e evitar a sobre extração. As uvas são colhidas e escolhidas manualmente, desengaçadas e fermentadas por leveduras indígenas, a temperaturas que variam entre 20 a 25°C, durante 12 dias, com películas. O fermento é gerido através de várias técnicas, dependendo do recipiente utilizado. A pisa da uva, seguida da submersão é feita em lagares de granito, enquanto que, nas cubas abertas de aço inoxidável, os fermentos são simplesmente submersos. No final da maceração, os fermentos são drenados e transferidos para uma combinação de barris de carvalho Francês novos (30%) e barricas de carvalho Francês usadas para serem submetidos à FML. Após a FML, dióxido de enxofre é adicionado, e os vinhos amadurecem "sur lie" durante 20 meses antes de serem misturados. Num ano quente como este, a Touriga Nacional, proveniente da zona mais alta da Quinta apresenta a casta no seu melhor hedonismo, com o Sousão a realçar a cor e a acidez e o Fernão Pires a unificar o lote. Depois de misturado, o vinho foi engarrafado em Julho 2020.

COR:

Ameixa escura

AROMA:

Frutos vermelhos e azuis, com notas de bergamota e especiarias exóticas.

PALATO:

Rico, vinho hedonístico, com tinta Indiana no palato médio e final com Earl Grey.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Decantar e servir entre os 16 e 18°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Arroz de lampreia,
Cozido à Portuguesa

CONSERVAÇÃO

Pronto a beber mas ganhará complexidade nos próximos 20 anos.

Adequado para vegetarianos e vegans

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedades de Uva (%)	Touriga Nacional (92%) Sousão (7%) Fernão Pires (1%)	Énólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Leveduras indígenas em lagares de granito de 1 tonelada, 12 dias em películas		
Idade da Vinha	13 anos	Malolática	Sim		
Vinhas por Ha	3300	Maturação	20 meses "sur lie" em barricas de carvalho Francês novas (Damy) - (30%) e barricas de carvalho Francês usadas (70%)		
Método de poda	Cordão simple e duplo	Finamento e Filtração	Sem finamento cartucho de 1 micron		
Altitude acima do nível do mar	Entre 460 e 500 metros	Data Engarrafamento	Julho 2020		
Produção	Média de 3.9 ton/hectare	Produção	1160 garrafas 60 magnums 6 double magnums		
Período de Colheita	Entre 13 de Setembro e 6 de Outubro 2018	ANÁLISE			
Método de Colheita	Manualmente	Álcool (%)	15.0%	Acidez Total (g/l)	5.5g/l
		Açúcar Residual (g/l)	0.7g/l	Total SO2 (mg/l)	62mg/l
		pH	3.73	SO2 Livre (mg/l)	25mg/l