

'Melhor' Douro Tinto 2018

EXUBERANTE / COMPLEXO / EQUILIBRADO



Quinta da Pedra Alta 'Melhor' Tinto é um complexo e exuberante tinto do Douro e é a mais elevada expressão do que a Quinta no pode oferecer. Uma mistura dos melhores barris produzidos a partir das nossas vinhas situadas nas zonas mais elevadas e mais baixas.

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 e 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 10 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 por 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. Cada parcela confere atributos únicos à mistura final. Num ano quente como este, a Touriga Nacional, proveniente da zona mais alta da Quinta confere um paladar texturizado com deliciosos frutos vermelhos e azuis; o Sousão a realçar a cor e a acidez e o Fernão Pires unifica o lote. Depois de misturado, o vinho foi engarrafado em Julho 2020.

COR:

Ameixa escura

AROMA:

Frutas vermelhas, pretas e azuis, com chocolate, notas de especiarias e a complexidade do carvalho fumado.

PALATO:

Rico e exuberante, na boca - textura longa e acidez equilibrada.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Decantar e servir entre os 16 e 18°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Butelo com cascas,
Milhos de ribeira de pena

CONSERVAÇÃO

Pronto a beber mas ganhará complexidade nos próximos 20 anos.

Adequado para vegetarianos e vegans

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedades de Uva (%)	Touriga Nacional (73%) Touriga Franca (20%) Sousão (5%) Tinta Roriz (1%) Fernão Pires (1%)	Énologos	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 a 18 anos	Malolática	Sim		
Vinhas por Ha	3500	Maturação	20 meses “sur lie” em barricas de carvalho Francês novas (Saury e Damy) - (50%) e barricas de carvalho Francês usadas (50%)		
Método de poda	Cordão simple e duplo	Finamento e Filtração	Sem finamento cartucho de 1 micron		
Altitude acima do nível do mar	Entre 250 e 500 metros	Data Engarrafamento	Julho 2020		
Produção	Média de 4 ton/hectare	Produção	1750 garrafas 60 magnums 6 double magnums		
Período de Colheita	Entre 13 de Setembro e 6 de Outubro 2018	ANÁLISE			
Método de Colheita	Manualmente	Álcool (%)	14.5%	Acidez Total (g/l)	5.6g/l
		Açúcar Residual (g/l)	0.6g/l	Total SO2 (mg/l)	69mg/l
		pH	3.68	SO2 Livre (mg/l)	24mg/l