

'Pedra a Pedra' Douro Tinto 2017

EQUILIBRADO / FRUTADO / ESTRUTURADO



Pedra a Pedra Tinto é um vinho equilibrado, com estrutura e intenso em fruta feito a partir de uma mistura de castas indígenas cultivadas nos solos de xisto das nossas vinhas em socalcos.

VINIFICAÇÃO:

O ano de 2017 foi quente e seco, o que levou a uma colheita precoce. A altitude das nossas vinhas (250 a 400mts) aliada a uma colheita antecipada permitiu colher os nossos tintos no momento perfeito de maturação revelando uma boa estrutura e uma acidez equilibrada. Após a colheita das uvas o nosso objetivo é preservar a qualidade da fruta e evitar uma extração excessiva. As uvas são colhidas manualmente, cuidadosamente selecionadas, desengaçadas e fermentadas por leveduras indígenas a temperaturas que variam entre 20 a 25 °C durante 10 dias. A fermentação é conduzida recorrendo a diferentes técnicas: Nos lagares tradicionais de granito as uvas são suavemente pisadas; nas cubas de fermentação abertas as películas são submergidas através de pisadores mecânicos. No final da fermentação o líquido é drenado, as massas são prensadas e o vinho transferido para cubas de aço inoxidável e barricas usadas de carvalho francês onde ocorre a fermentação Maloláctica e os vinhos estagiam durante 18 meses. Este vinho foi engarrafado em Maio de 2019.

COR:

Ruby

AROMA:

Frutas vermelhas e notas de especiarias

PALATO:

Fruta vermelha, boa estrutura, acidez equilibrada e um final longo.

TEMPERATURA PARA SERVIR:

Decantar e servir a uma temperatura entre os 16 e 18 graus.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Mexilhão com pimenta, bife do lombo no churrasco.

CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato, mas ganhará complexidade nos próximos 5 anos.

VITICULTURE		VINIFICAÇÃO			
Castas (%)	Touriga Franca (50%) Touriga Nacional (44%) Tinta Barroca (5%) Fernão Pires (1%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas a temperatura controlada em lagares de granito e cubas de inox.		
Idade da Vinha	Entre 15 e 19 anos.	Maloláctica	Sim		
Videiras por hectare	4500	Maturação	Cubas de aço inoxidável e barricas de Carvalho francês durante por 18 meses		
Método de poda	Cordão Unilateral, Bilateral e Guyot	Engarrafamento	Maio2019		
Altitude acima da quota mar	Entre 250 e 400 metros de altitude	ANÁLISES			
Produção	Média de 5.6 ton/hectare	Álcool(%)	13.5%	Acidez Total (g/l)	5.4g/l
Período de colheira	24 de Agosto a 18 Setembro2017	AçucarResidual (g/l)	< 0.6g/l	Total SO2 (mg/l)	86mg/l
Método de colheita	Manual	pH	3.61		