

## 'Pedra a Pedra' Douro Tinto 2020

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.

**VINDIMA:** Em 2020, uma Primavera húmida e fresca provocou um atraso no abrolhamento superior a 3 semanas. As temperaturas altas do Verão, que resultaram numa produção por hectare abaixo da média, juntamente com a altitude das nossas vinhas - 250 a 500 metros - permitiram uma colheita no ponto de maturação ideal: 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 para uma combinação de cubas de aço inoxidável (70%) e barricas carvalho Francês (30%) para passar pela fermentação malolática. Após a malolática, dióxido de enxofre é adicionado, e os vinhos amadurecem "sur lie" durante 18 meses. Cada casta confere atributos únicos à mistura final. Touriga Nacional confere um paladar texturizado com exuberantes frutas vermelhas e frutos silvestres; Tinta Barroca confere frutos vermelhos suculentos; Touriga Franca confere um peso médio ao paladar e uma estrutura rica em fruta preta e o Sousão uma cor profunda e acidez.

O vinho foi engarrafado em junho de 2023.

### COR:

Rubi

### AROMA:

Frutas vermelhas e azuis, com aromas elevados e notas de especiarias

### PALADAR:

Repleto de sabor a frutas vermelhas e azuis, com boa estrutura, acidez equilibrada e final longo

### TEMPERATURA RECOMENDADA:

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

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Mexilhões ao vapor com pimenta, bife de lombo grelhado

### CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato, mas ganhará complexidade nos próximos 5 a 10 anos

**Adequado para Vegetarianos e Vegans**



VITICULTURA		VINIFICAÇÃO	
Castas (%)	Touriga Nacional (51%) Tinta Barroca (34%) Touriga Franca (11%) Sousão (4%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant
Tipo Solo	Xisto	Fermentação	Leveduras indígenas em lagares de granito a cubas de aço inox com temperatura controlada - 10 dias sobre películas
Idade da vinha	Entre 15 e 25 anos	Malolática	Sim
Vinhas por hectare	Média de 3700	Maturação	"Sur lie" em cubas de aço inox (70%) e barricas de carvalho francês (30%) durante 22 meses
Método de Poda	Cordão unilateral e bilateral	Finamento e Filtração	No Fining   1 micron cartridge filtration
Altitude acima nível mar	Entre 250 e 500 metros anm	Engarrafamento	June 2023
Produção	Média de 4.2ton/ha	<b>ANÁLISE</b>	
Período de colheita	26 Agosto - 19 Setembro	Álcool (%)	14.0 %
Método de colheita	Manual	Açúcar residual (g/l)	0.7g/l
		pH	3.62
		Acidez Total (g/l)	5.2g/l
		SO2 total (mg/l)	84mg/l
		SO2 livre (mg/l)	21mg/l