

'Rio' Douro Tinto 2018

INTENSO / SABOROSO / SUSTENTADO

Quinta da Pedra Alta 'Rio' Tinto é um intenso e saboroso tinto do Douro, feito a partir das nossas vinhas situadas na zona de menor elevação, junto ao rio.

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 para uma combinação de barris de carvalho Francês novos (50%) e barricas de carvalho Americanas 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 baixas da Quinta floresce, com Tinta Roriz a trazer estrutura e complexidade. Depois de misturado, o vinho foi engarrafado em Julho 2020.

COR:

Ameixa escura

AROMA:

Frutas pretas e azuis, sabor de carne, notas de especiarias e a complexidade do carvalho fumado.

PALATEO:

Intenso, vinho saboroso, com palato ferroso denso e final sustentado.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Decantar e servir entre os 16 e 18°C

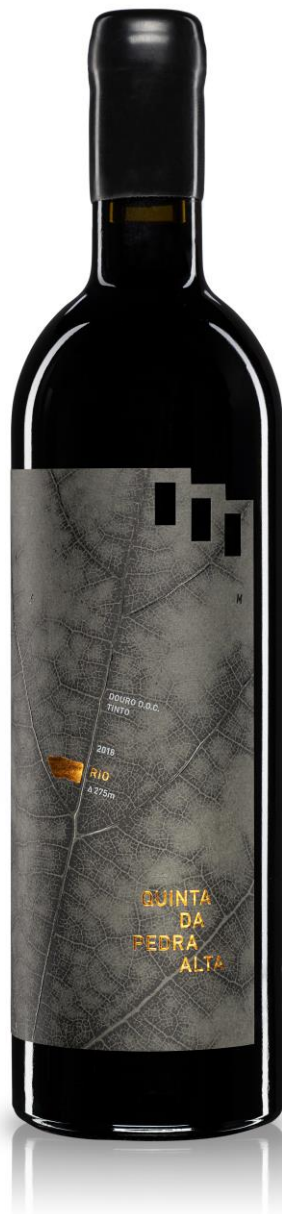
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Cabrito assado no forno,
Chanfana

CONSERVAÇÃO

Pronto a beber mas ganhará complexidade nos próximos 20 anos.

Adequado para vegetarianos e vegans



VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedades de Uva (%)	Touriga Franca (99%) Tinta Roriz (1%)	Énologos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Leveduras indígenas em lagares de granito de 1 tonelada, 10 dias em películas		
Idade da Vinha	18 anos	Malolática	Sim		
Vinhas por Ha	3500	Maturação	20 meses "sur lie" em barricas de carvalho Francês novas (Vicard) - (50%) e barricas de carvalho Americanas usadas (50%)		
Método de poda	Cordão simples e duplo	Finamento e Filtração	Sem finamento cartucho de 1 micron		
Altitude acima do nível do mar	Entre 250 e 300 metros	Data Engarrafamento	Julho 2020		
Produção	Média de 4,4 ton/hectare	Produção	1580 garrafas 60 Magnums 6 Double Magnums		
Período de Colheita	Entre 17 de Setembro e 2 de Outubro 2018	ANÁLISE			
Método de Colheita	Manual	Álcool (%)	14.5%	Acidez Total (g/l)	5.4g/l
		Açúcar Residual (g/l)	< 0.6g/l	Total SO2 (mg/l)	89mg/l
		pH	3.64	SO2 livre (mg/l)	23mg/l