

DOURO CLOS TINTO

Quinta do Javali Clos Fonte do Santo Cápsula Azul 2018



Notas de prova

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor ruby escuro, com auréola violácea. Nariz que alia fruta preta de caroço e notas de casca de árvore. Destacam-se as notas de ameixas pretas e de cerejas pretas bem maduras. Surgem também sugestões de amoras pretas. O lote Azul resulta de uma localização mais exposta ao pôr-do-sol, que incrementa a riqueza polifenólica das uvas (taninos e antocianias), que assim “libertam” para o vinho mais cor e uma estrutura superior. Em boca, surgem as notas maduras da fruta preta e mais uma vez o “nervo mineral”, típico do terroir da Fonte do Santo.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação e malolática espontânea em barricas novas e usadas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 12,5
- Açúcar (g/l): < 0,6
- Acidez total (g/dm³): 5,4
- pH: 3,58

Produção

700 garrafas 75 cl

