

DOURO CLOS TINTO

Quinta do Javali Clos Fonte do Santo Cápsula Cereja 2018



Notas de prova

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor ruby claro, tal como a cor da cereja vermelha. Nariz exuberante e apelativo. Dominam aromas de frutos vermelhos com uma maturação equilibrada, sem ser exagerada. Destacam-se as notas de cereja vermelha, groselha e framboesa. Em boca, é admirável a frescura ácida num vinho tinto do Douro, que reflecte positivamente a influência da localização destas videiras num terreno mais fresco. São confirmadas as notas frutadas, que aliadas à vibrante mineralidade, proporcionam uma prova marcada pela leveza.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

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

Informação técnica

- Álcool (%): 12,0
- Açúcar (g/l): 1,4
- Acidez total (g/dm³): 4,7
- pH: 3,48

Produção

2666 garrafas 75 cl

