

DOURO TINTO

Quinta do Javali Maria Luisa 2011



“VINHO GRANDIOSO”

Notas de prova

Núcleo carregado de cor rubi escuro e auréola com ligeiras nuances castanhas. Nariz inicial com especiarias (pimenta preta), notas de mato e de sub-bosque. Sucedem-se aromas de caixa de charuto e de xisto. Após algum tempo de arejamento, aparecem notas de ameixa preta e de chocolate preto. Como resultado de uma espera paciente, a fruta preta madura surge em todo o seu esplendor.

Boca “grandiosa”, com uma enorme riqueza em taninos bem equilibrados com uma surpreendente frescura ácida.

A imensa estrutura suporta com “grandiosidade” os sabores frutados de ameixa preta. Surgem mesmo sensações “terrosas”, novamente com uma frescura estonteante.

A VERDADEIRA EXPRESSO DO “TERROIR JAVALI”!

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barricas de novas de Carvalho Francês. Estágio de 4 anos em barrica nova de carvalho Francês e 6 anos em garrafa na nossa cave. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 14,5
- Açúcar (g/l): 0,7
- Acidez total (g/dm³): 5,7
- pH: 3,65

Produção

600 garrafas 75 cl

