

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



FRAGA DA GALHOFA

Tinto Reserva, 2011

DOC DOURO

Vinho de gama media/alta, com uma relação qualidade / preço sensata. Feito a partir de uvas das principais castas tintas do Douro, provenientes de vinhas de baixa altitude, da zona do Pocinho, e de grande altitude, do concelho da Méda.

Ano de colheita: O ano vitícola de 2011, no Douro foi muito húmido na Primavera, permitindo a planta ganhar muitas reservas hídricas, no final do ciclo, as temperaturas elevaram bastante e aliadas a baixa produção, provocou um bom amadurecimento até nas castas mais difíceis.

Tecnologia: A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, uma parte foi transferida para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de seis meses. Engarrafado em Junho de 2012, após ligeira colagem e filtração.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

Parâmetros analíticos: Álcool – 14,64% | Acidez Total – 5,30 g/L | Acidez Volátil – 0,78 g/L | PH – 3,79.

Prova organoléptica: Cor vermelha rubi, carregada. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos, flores silvestres e um ligeiro apontamento de madeira, muito bem integrada no conjunto. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura marcante, boa frescura e delicado aroma retronasal, que lhe dão um final gracioso.

Aptidões: Pronto a beber, contudo tem potencial para guardar 6 a 7 anos.

Modo de servir: Tipicamente um vinho gastronómico indicado para refeições do dia-a-dia, exprime o seu potencial máximo quando acompanhado com temperos mais fortes. Servir a 16 °C.

Telf: +351 937470034/5 / swop@secretwinesofportugal.com / secretwinesofportugal.com

Vinositas – Soluções em Enologia, Lda. / Apartado 6103 / 1601-901 Lisboa