

# SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



## GARCIA DE CASTRO

Tinto, 2009

DOC DOURO

**Orgulhosamente submetido às tradições e cultura das terras do Douro, emerge da singularidade das condições naturais que deram berço ao seu carácter único. É edificado sobre a excelência da matéria-prima proveniente de vinhas velhas de cotas altas e baixas, de Linhares e Vale de Ribalonga, respectivamente. Um vinho autêntico.**

**Ano de colheita:** Foi bastante quente e seco, mas as chuvas do início de Setembro permitiram uma boa e equilibrada maturação, em meados de Setembro, com uvas em excelente estado sanitário.

**Tecnologia:** Colhem-se as uvas à mão, esmagam-se para o lagar, deixam-se fermentar ao seu ritmo, com temperatura à volta dos 30 °C, desencuba-se e...já está. Depois de limpo pelo frio do inverno estagia em barricas durante alguns meses, antes de ser engarrafado de forma minimalista.

**Castas:** Touriga Nacional (15%), Tinta Roriz (15%), Sousão. (15%), Vinhas Velhas (55%)

**Parâmetros analíticos:** Álcool – 14% (vol.)  
Acidez Total – 5.47 gr /L (ác. Tartárico)  
Acidez Volátil – 0.6 g/L (ác. acético)  
pH – 3.65.

**Prova organoléptica:** Aroma e sabor a Portugal, atraente, exótico e não subordinado a padrões internacionais. Na boca é austero quanto basta, precisando de tempo para mostrar o que vale. Depois de se interiorizar compreende-se por que o Douro continua a ter segredos para descobrir.

**Aptidões:** Potencial de envelhecimento superior a 15 anos.

**Modo de servir:** Servir a 16-18 °C e aguardar, com paciência, que os aromas se mostrem. Decantá-lo será perder parte dos segredos que ele encerra. A merecer uma culinária de forno, bem cuidada.

**Produção:** 4 000 garrafas