

# SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



## CASAS ALTAS

Garrafeira, Tinto 2011

DOC BEIRA INTERIOR

**Vinho obtido das melhores parcelas de Touriga Nacional, localizadas numa encosta com 650 metros de altitude, onde pretendemos demonstrar o melhor exemplo das potencialidades da região para a produção de vinhos elegantes e com um enorme potencial de guarda**

**ANO DE COLHEITA:** O princípio do ano foi frio e húmido. De maio a julho choveu muito, originando alguns focos de míldio, com reflexos na baixa produção. A partir do fim de Julho houve muito calor que, aliado à água do solo, permitiu que as uvas amadurecessem de forma perfeita.

**TECNOLOGIA:** Vindima manual em caixas de 20 kg, com seleção em mesa de escolha. Maceração a frio durante 3 dias. Fermentação em inox com controlo de temperatura durante 2 semanas. Após fermentação maloláctica, estágio de 12 meses madeira francesa até ao engarrafamento na primavera de 2013, com ligeira filtração. Estágio de 3 anos em garrafa.

**CASTAS:** 100% Touriga Nacional.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Álcool: 14,5 % / Acidez Total: 4,95 g/L / Acidez Volátil: 0.50 g/L / pH: 3,75.

**APTIDÃO:** Apto a beber, mas melhorará muito com o tempo de garrafa. Para guarda por mais de 15 anos.

**NOTA DE PROVA:** Cor rubi intensa, notas de frutos pretos bem maduros com leves notas violáceas. Vinho com taninos bem presentes, estruturado, final longo.

**SERVIÇO:** Servir a 16 °C , sem decantação, para acompanhar carnes assadas no forno ou o tradicional “ Bacalhau com batata a murro”

**PRODUÇÃO:** 5000 garrafas.