

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



D. GRAÇA

Tinto Escolha Virgílio Loureiro, 2011

DOC DOURO

Este vinho tem por ideia base enaltecer as sinergias que se obtêm quando se lotam os melhores vinhos de um ano de colheita, provenientes de vinhas de altitude (cerca de 600 m), com uma pequena percentagem do melhor vinho proveniente de vinhas baixas (cerca de 200 m). Só é produzido em anos em que a qualidade satisfaz a exigência do enólogo.

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 estagiou até ao engarrafamento, em Junho 2014, após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

Castas: 1/3 de castas variadas de vinhas antigas, de cota baixa, 1/3 de Touriça Nacional e 1/3 de Tinta Roriz, de vinhas de cota alta

Parâmetros analíticos: Álcool em volume – 14,55% | Acidez total – 5,53 g/L
Acidez volátil – 0,8 g/L | pH – 3,89

Prova organoléptica: Cor vermelha rubi, muito carregada. O aroma, de início, é fechado, mas ao fim de poucos minutos surgem belas notas de frutos vermelhos, flores silvestres e um toque de especiarias. Na boca, surpreende pela notável acidez, estrutura marcante, ligeira adstringência e delicado aroma retronasal, que lhe dão um final longo e elegante.

Aptidões: Já se bebe com grande prazer, mas ganhará muito em ter mais tempo de garrafa, de modo a arredondar os taninos e refinar o aroma. Assumirá, então, outra dimensão.

Modo de servir: Dadas as suas características é indicado para pratos fortes de carnes vermelhas ou assados e guisados de caça. Servir a 16 °C, sem necessidade de decantação.

Produção: 4 000 garrafas

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

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