

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



D. GRAÇA

Tinto, Grande Reserva, Sousão, 2013

DOC DOURO

A casta Sousão é uma casta difícil para ser vinificada estreme, pois o seu carácter vegetal retira harmonia aos seus vinhos. É, por isso, um desafio para produtores e enólogos, que anseiam tornar o seu carácter. Em 2011, a partir de uma vinha a 170 m de altitude, no Pocinho, foi possível concretizar esse desafio.

Ano de colheita: O ano de 2013 foi húmido até final de Maio, permitindo as videiras criarem reservas hídricas. No final do ciclo as temperaturas baixaram, provocando um amadurecimento muito lento. Porém as colheitas efectuadas antes das chuvas de Outubro, originou excelentes vinhos.

Tecnologia: A Fermentação e feita em lagares de granito com pisa mecânica. Após a maloláctica, o vinho foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de doze meses. O engarrafamento foi feito em Junho de 2013, 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: 100% Sousão

Parâmetros analíticos: Álcool – 14,4% | Acidez Total – 5,81 g/L | Acidez Volátil – 0,70 g/L | PH – 3,75

Prova organoléptica: A cor é a típica do Sousão, tornando o vinho quase opaco à luz. O aroma é delicado, algo austero, sem resquícios de herbáceo ou vegetal. Na boca surpreende pelo equilíbrio entre um corpo poderoso, uma acidez vibrante e um aroma atraente, que lhe confere um final encantador.

Aptidões: Pronto a beber, embora deva evoluir favoravelmente em garrafa durante vários anos.

Modo de servir: É um vinho para pratos fortes de carnes vermelhas ou assados ou guisados de caça. Servir a 16 °C, sem necessidade de decantação.

Produção: 2 500 garrafas

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

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