

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



D. GRAÇA

Viosinho, Garrafeira, 2011

DOC DOURO

Tirar partido de duas condições excepcionalmente raras no Douro – uma vinha estreme de Viosinho a 600 m de altitude – para produzir um vinho de guarda que permita o reconhecimento de uma grande casta portuguesa, de que muita gente fala mas que poucos conhecem.

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: Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16 °C, em cuba de inox. Após a mistura do vinho, fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Maio 2015.

Castas: 100% Viosinho

Parâmetros analíticos: Álcool – 14,2% | Acidez Total – 5,2 g/L | Acidez Volátil – 0,40 g/L | PH – 3,2.

Prova organoléptica: Aroma ligeiramente evoluído, com notas de fruta muito delicada, finura e complexidade, a demonstrar a aptidão da casta para produzir vinhos de guarda. Na boca, impressiona pela excelente acidez e textura amanteigada, que lhe conferem sofisticação e enorme aptidão gastronómica.

Aptidões: É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com óptimo potencial de envelhecimento. Ainda poderá ser guardado por um bom par de anos.

Modo de servir: Servir a 10 °C, embora atinja a plenitude ao fim de 15 minutos, quando a temperatura subiu um pouco e o vinho oxigenou.

Produção: 6 000 garrafas