

# 2013

# VINHA MARIA TERESA



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente

## IDADE DAS VINHAS

Centenária

## ÁLCOOL

14,5%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2015

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,8 gr/L

pH: 3,61

Açúcar Residual: 1,3 gr/ L

## CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas)

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente transportadas em caixas de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox aberta com pisantes automáticos onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

## ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros durante 20 meses (85% carvalho francês e 15% carvalho americano).

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

**Nariz:** Extraordinária complexidade, onde predominam frescas notas de especiaria, esteva e frutos silvestres do Douro, tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura e profundidade aromática.

**Boca:** início exuberante e sedutor, evoluindo para um vinho compacto, composto por taninos de textura fina, muito bem integrados com aromas complexos de fruta silvestre e especiaria fresca. Um vinho único e distinto que termina elegante e muito persistente.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

