

TRINCADEIRA

Tinto 2018

DOC Alentejo

Conceito: Para expressar o potencial desta casta que, harmonizada com os solos e o clima do Alentejo, origina um vinho varietal expressivo, equilibrado e único.

Ano de colheita : Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura: Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade da Vinha: 44 anos.

Castas: Trincadeira

Vinificação: Uvas colhidas manualmente e vinificadas em depósito de betão, onde também cumpriu o período de maturação durante 6 meses.

Estágio: Cubas de betão, durante 6 meses;

Engarrafamento: Maio de 2019

Álcool/Volume (%): 14.00

Acidez Total (g/L): 6.53

pH: 3.57

Açúcar Redutor (g/L): 2.5

Formatos disponíveis: 750ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby brilhante.

Aroma: Predomina a fruta fresca preta, que lembra a ameixas e amoras mescladas com notas de menta.

Palato: Rico e equilibrado, com textura sedosa e final persistente.

