DOC BEIRA INTERIOR GARRAFEIRA TINTO 2019

Hoje, tal como os nossos antepassados, cultivamos vinha e produzimos vinho na Beira Interior. É com orgulho e determinação que a nossa família dá continuidade a esse legado em Pinhel.



Castas
Touriga Nacional, Trincadeira e Touriga Franca.

Tipo Solo
Matriz granítica com textura franco-arenosa.

Clima
O clima da região é caracterizado por uma reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.

Idade/Altitude das Vinhas
Vinhas com idade entre 18-30 anos, 12 hectares situados a uma altitude média de 600 m em pleno coração da Sub-Região Vitivinícola de Pinhel.

Proveniência da Uva
Produção própria da Vinha da Pedrosa e da Vinha da Cheinha

Colheita/Vinificação/Estágio
Decisão de vindima com base em controlos de maturação, oportunidade e objetivo pretendido. Colheita e seleção criteriosa, desengace total e ligeiro esmagamento.
Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica e maloláctica completa com controlo de temperatura. Estágio de 14 meses de cerca de 30% do lote em cascos usados de carvalho francês e restante em inox. Estágio total de cerca de 30 meses, 12 dos quais em garrafa antes da colocação no mercado.

Engarrafamento
4790 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico - 14,5% Vol.
Acidez Total - 5,74g/l
pH - 3,51
Acidez Volátil - 0,42g/l

Nota de Prova
Cor rubi médio, nariz marcado pela fruta preta madura, figo seco e muito subtil sugestão de canela e cacau, tudo contido e muito harmonioso. Na boca, muito amplo, fresco, sedoso e longo. Grande potencial de guarda.

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Enologia
José Ribeiro Brandão