AFORISTA

DOC BEIRA INTERIOR GRANDE RESERVA TINTO 2021

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 21 meses da casta Touriga Nacional, que entra em 60% do lote, em cascos usados de carvalho francês e Americano, restante em inox. Estágio total de cerca de 30 meses, 12 dos quais em garrafa antes da colocação no mercado.

Notas de Prova
Intensa e brilhante cor rubi, aromas balsâmicos, toranja e bergamota no início, depois sugestão de bagas pretas e amora madura. Na boca entra amplo e fresco com taninos a acompanhar na perfeição. Final com leve sugestão de chocolate negro, tosta e especiaria. Um vinho para começar a beber e disfrutar desde já mas que continuará a crescer em garrafa por muitos anos.

Engarrafamento
6500 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico – 14% Vol.
Acidez Total – 5,22g/l
pH – 3,60
Acidez Volátil – 0,51g/l

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Enologia
José Ribeiro Brandão