

<http://www.herdadedacomporta.pt/pt/catalogo/parus/parus-tinto/>



## Parus Tinto 2011

Enólogos Eng<sup>o</sup> Francisco Pimenta Região Comporta Área Total da Vinha 35 Hectares (26 hectares de uvas tintas e 9 hectares de uvas brancas). Classificação Vinho Regional Península de Setúbal Tipo Tinto Cor Granada vivo Castas Alicante Bouschet 80% Aragonez 10%

Touriga Nacional 10% Aroma Aroma fino e complexo onde se entrelaçam os aromas da fruta muito madura com as notas de madeira, sem contudo se sobreporem. Com a permanência no copo surgem então os aromas da evolução com as compotas e algumas subtis especiarias a marcarem presença. Aroma varietal presente. Sabor Revela um certo corpo e uma estrutura a que o ligeiro acídulo e os taninos firmes dão um equilíbrio e harmonia. O final de boca confirma a sensação aromática evidenciando a complexidade e as notas de fruta muito madura.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Queijos de pasta mole e pratos de carnes nobres. Tipo de Solo Arenoso Situação A curta distância do Oceano Atlântico, a nossa vinha é beneficiada pela amenidade do clima litoral, permitindo maturações equilibradas. Está inserida num vale, orientado nascente-poente, com boa exposição solar e ladeada de pinheiros mansos que a protegem dos ventos fortes do verão. As condições do solo e clima são excelentes no que respeita à fitossanidade da vinha, permitindo a colheita de uvas sãs e de grande qualidade produzidas em modo de produção integrada. Temperatura Condições do ano do vinho:

Durante o verão de 2011 o anticiclone dos Açores, grande influenciador do nosso clima, apresentou flutuações significativas na sua localização encontrando-se, frequentemente enfraquecido e preferencialmente localizado a sul da sua posição média. Esta situação contribuiu para uma variabilidade nas condições meteorológicas em resultado das massas de ar que foram afetando a nossa região, que teve como consequência a alternância entre dias com céu pouco nublado ou limpo e dias com precipitação, dias com mais vento e dias com temperaturas mais altas ou mais baixas. Os valores de temperatura do ar neste verão

foram próximos dos valores normais. Neste verão não ocorreram ondas de calor, mas verificou-se a ocorrência de alguns períodos com persistência de temperaturas elevadas, próximas de 40°C.

O mês de setembro registou valores da temperatura máxima do ar acima do valor normal 1971-2000.

O valor médio da temperatura máxima do ar foi de 27.5°C. A temperatura média do ar em setembro (20.8°C) foi superior ao normal, enquanto

o valor médio da temperatura mínima do ar esteve muito próximo do valor normal. Durante o mês ocorreram vários dias com temperatura máxima superior ou igual a 25°C (dias de verão) e a 30°C (dias quentes), verificando-se que o respetivo número de dias foi superior ao normal (1971-2000).

Em outubro nos primeiros 20 dias do mês verificaram-se valores muito elevados de temperatura máxima do ar, tendo-se registado duas ondas de calor. Vinificação As uvas, em excelente estado de maturação, provenientes da nossa vinha e criteriosamente seleccionadas foram colhidas manualmente, vindimadas por castas em caixas de 20 kg e desengaçadas suavemente. A fermentação deu-se em lagares de inox de pequena capacidade, após o que estagiou durante 12 meses em pipas novas de 500 litros de carvalho Allier. O vinho não foi sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito. Após o afinamento final foi engarrafado estando em estágio de garrafa em ambiente controlado.

Engarrafamento Agosto 2013 - 12.800 garrafas Análise Teor Álcool: 13,5%

Acidez Volátil: 0,60 g/l (ácido acético)

Acidez Total: 5,50 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,64

Açúcar Residual: 3,5 g/l

Extrato Seco: 31,5 g/l - See more at: <http://www.herdedadacomporta.pt/pt/catalogo/parus/parus-tinto/#sthash.LxZt0nOd.dpuf>

*Safra 2011. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,  
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*