

<http://www.morgadiodacalcada.com/wines/tinto-2011/>

MORGADIO DA CALÇADA



Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.

TINTO

NOTAS DE PROVA: O Morgadio da Calçada tinto reflecte o excelente ano de 2011. De cor rubi, com boa concentração, mostra um aroma muito fresco, de frutos pretos e algumas flores. Revela especiarias e notas de xisto muito bem casadas com as notas delicadas e subtis da barrica. Na boca é envolvente e revela boa concentração, apresentando taninos firmes. A frescura é notável e a acidez marcada, de final muito longo, mineral e com notas de chocolate negro.

VINIFICAÇÃO: O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado, com a vindima a iniciar-se muito mais cedo do que é habitual. No entanto, as vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta e os vinhos acabaram por apresentar graus alcoólicos moderados e bons teores de ácido tartárico e málico. A vindima começou a 27 de Setembro e, depois de uma selecção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox troncocónicas, com maceração até um máximo de 25 dias. O vinho estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês, com 15% de madeira nova, onde decorreu a fermentação maloláctica.

Produto	Morgadio da Calçada Tinto 2011
Produtor	Niepoort (Vinhos) S.A
Região	Douro
Tipo de solo	Xisto
Vinhas	Morgadio da Calçada
Idade das cepas	50 a 70 anos
Castas	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Sousão
Densidade por HA	4000
Altitude	600m
Condução das vinhas	Cordão de Royat
Período de vindima	Setembro
Forma de vindima	Manual
Maloláctica	Barricas
Fermentação	Inox
Estágio	22 meses
Teor Alcoólico	13,5% vol

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.