

São João – Lote Especial

COLHEITA 2012

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (30%), Touriga Nacional (30%), Syrah (25%) e Cabernet Sauvignon (15%)

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 1 semana e meia em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas avinhadas de carvalho. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi intensa.

Aroma

Intenso a frutos negros, ameixa passa, violetas e tosta ligeira.

Sabor

Ataque volumoso, fresco e estruturado. Taninos sedosos. Boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,7
Acidez volátil (g acetico/l):	0,54
Acidez total (g tartarico/l):	5,60
pH:	3,45
Extracto seco total (g/l):	28,1
Açúcares totais (g/l):	2,2
SO ₂ Total (mg/l):	95

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.