

Fraga da Galhofa Tinto

2017, DOURO DOC



Um tinto de lote, feito com as castas tradicionais do Douro cultivadas em altitude.

O ano de 2017 foi muito quente e seco, obrigando a antecipar a vindima para datas de que não há memória no Douro. Um Inverno pouco chuvoso e uma primavera amena permitiram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo que o habitual. A precipitação manteve-se baixa durante todo o ciclo vegetativo levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a condições adversas. Em geral, 2017 foi um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, cujas decisões determinaram os níveis de frescura e acidez natural dos vinhos. Ficará na história como um ano de vinhos excecionais.

Vinificação: Receção de uvas com desengace total e esmagamento de imediato. A fermentação é feita em lagares de granito e cubas de inox a uma temperatura que ronda os 26°C e 28°C. A maceração comedida permite obter vinhos elegantes e suaves.

Engarrafamento: Março 2019.

Castas: Touriga Franca (35%), Tinta Roriz (25%), Touriga Nacional (15%), Tinta Barroca (10%), Tinto Cão (10%) e Bastardo (5%).

Parâmetros Analíticos: Álcool – 13,5% | Acidez total – 5,2 g/L | Acidez volátil – 0,6 g/L | pH – 3,70.

Prova Organoléptica: Cor vermelha rubi. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura média, boa frescura e aroma retronasal frutado, que lhe conferem um final harmonioso.

Modo de Servir: Servir a 16°C, sem necessidade de decantação. Dadas as características é indicado para as refeições do dia-a-dia, em especial assados e guisados com tempero generoso.

Informações Logísticas: Europaleta com 104 caixas de cartão de 6 garrafas. | Peso da garrafa: 1,20 kg. | Peso da Caixa: 7,40 kg.

EAN: 5600320001029
IFT 14: 15600320001026

www.vinilourenço.pt

WINE PRODUCER
VINI LOURENÇO
Vinho da Galhofa

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.