

1-2-1-4

ALTO DA LOUSA



Vinho Tinto | Reserva | Colheita de 2019

Denominação: D.O.C. Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Clima: Mediterrâneo com alguma influência continental

Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

Conceito: Produzido no campo de Castelo Branco, na transição das montanhas para a planície, em terrenos de baixa fertilidade, mas profundos, no ambiente ideal para a produção de grandes uvas, vinificadas de forma minimalista, a que se seguir um estágio de um ano em barricas.

Castas: Touriga Nacional, Rufete, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 15 kg. Recepção com desengace total e esmagamento suave, seguido de curtimenta prolongada. Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês e clarificação natural ajudada pelo frio cortante da Serra da Estrela.

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico: 13,0%

Acidez Total: 5,14 g/l (ác. tart.)

pH: 3,89

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Notas de Prova:

Tem um aroma atraente, com notas de fruta que se sobrepõem completamente às da madeira. Na boca, mostra surpreendente acidez, estrutura marcante, leve adstringência e delicado aroma retronasal, que lhe conferem um final longo e sedutor. Um vinho que sabe mais do que cheira!

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Sugestões de Harmonização: Carnes assadas, carnes grelhadas, enchidos tostados no forno, massas com molho de tomate.

Enologia: Ângela Marín, João Carvalho, Pedro Carvalho, Virgílio Loureiro.

