



## TINTA RORIZ DOP DOURO

PRODUÇÃO

**272**

GARRAFAS

750ml

### VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas de acordo com as melhores práticas de agricultura sustentável amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas de trabalhar o solo e as plantas, com zelo ambiental, social e económico, bem presente na base das decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos permanentes em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade com base em estruturas arbustivas, usadas como abrigos naturais de espécies auxiliares, são potenciados para auxiliar o combate a pragas, em detrimento à utilização indiferenciada de inseticidas.

### VINHA

As uvas desta vinha velha são maioritariamente com encepamento de Tinta Roriz, plantadas em modo tradicional, com alta densidade de plantação (8000 videiras por hectare), com altitude de 260 metros. A exposição é poente numa encosta muito íngreme e extremamente exposta, potenciando maturações bem completas.



### CONCEITO

Este vinho nasceu de uma vinha que é um exemplo de resiliência. Das videiras que a compõem e das pessoas que a criaram e a granjeiam. Num alto de monte com solo extremamente pobre, inclinação de 60%, altitude 350 metros e com direito a “escalada” de cerca de 270 metros para conseguir acesso a 0,4ha de pequenas grandes videiras, de baixíssima produção e com idade de 70 anos. O prémio - é um vinho único de tinta Roriz, vinificado com todo o cuidado e simplicidade para ser fiel a este pedacinho de terroir.

### TERROIR

As vinhas localizam-se na Freguesia de Gouvinhas, Sabrosa. O clima é do tipo Mediterrânico, com influência do rio Douro e do seu afluente o Ceira, que potencia a entrada dos ventos, criando um canal de vento que torna as noites mais frescas amenizando os dias muito quentes, favorecendo a manutenção da acidez. ¶ Os solos são predominantemente xistosos, dominando as texturas franco-arenosas, com pedregosidade elevada.

**IDADE DA VINHA** MAIS DE 70 ANOS

**EXPOSIÇÃO** POETE

**SISTEMATIZAÇÃO** SOCALCOS

**DURAÇÃO VINIFICAÇÃO** 40 DIAS

**TEMPERATURA VINIFICAÇÃO** 16°C

**TIPO DE ESTÁGIO** 100% EM BARRICA

**TEMPO DE ESTÁGIO** 18 MESES

**TIPO DE BARRICA** BARRICA NOVA DE 225 LTS DE CARVALHO FRANCÊS

**DATA ENCHIMENTO** 03/10/21

**Esmagamento e desengace total com fermentação em lagar e estágio total em barrica nova de 225 litros de carvalho francês.**

### VINDIMA

O mês de setembro de 2020 foi extremamente quente com temperaturas muito acima da média, tendo atingido, na maior parte dos dias, máximas acima dos 30 °C. Consequentemente, os níveis de maturação e concentração dos mostos foram muito elevados, originando vinhos de elevado teor alcoólico e com baixa acidez. Entre os dias 18 e 20 de setembro ocorreu uma precipitação na ordem dos 20 mm. Prevendo que esta diluição trouxesse equilíbrio à maturação, aguardámos mais uma semana para proceder à vindima. ¶ O resultado foi a obtenção de um mosto mais equilibrado, em termos do binómio álcool versus acidez. ¶ A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé, uvas 100% desengaçadas e fermentação espontânea com leveduras indígenas. Após o arranque da fermentação as massas vínicas foram trabalhadas mais 2 dias em lagar, no final dos quais foram prensadas, tendo grande parte da fermentação ocorrido sem o contacto com as películas em barricas de carvalho francês.

### ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

### ANO

2020

### ÁLCOOL

14,5%

### ACIDEZ

5,3 G/L

### VINDIMA

20/09/2020

### CASTA

TINTA RORIZ

### REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO

### ESTÁGIO

O envelhecimento foi 100% em barrica nova de carvalho francês – “barrica de terroir”, durante certa de 18 meses. ¶ Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito.

### SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido a uma temperatura a rondar os 16.C ¶ Acompanha bem pratos de forno, como um bem português bacalhau à lagareiro.

### NOTAS DE PROVA

Vinho com uma cor vermelho vivo pouco profunda. Aromas de fruta vermelha, como cereja e mirtilo, com ligeiro aroma de baunilha e café aportado pela barrica. Fresco na boca, boa acidez e com taninos suaves e aveludados. Final longo, persistente, num vinho de extrema elegância.