

### RUBRICA TINTO

ALENTEJO · PORTUGAL

PREMIAÇÕES: 95 Wine Enthusiast, 2021 95 Wine Enthusiast, 2020



#### CATEGORIA

Vinho

#### TIPO

Tinto

#### PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

#### REGIÃO

Alentejo

#### LOCALIDADE

Reguengos de Monsaraz

#### UVAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Petit Verdot, Aragonez, Syrah e Tinta Miúda

#### SAFRA

2020

TEOR  
ALCOÓLICO  
14,5%

PH  
3,64  
AÇÚCARES  
RES: 0,9 g/L

ACIDEZ  
TOTAL  
5,3 g/L

SERVIÇO  
16 °C-18 °C,  
recomenda-se  
decantar  
previamente

DISPONÍVEL  
750ml

HARMONIZAÇÃO  
pratos da cozinha  
mediterrânea como polvo  
grelhado ou bacalhau à  
lagareiro. Também muito  
bom com pratos de caça como  
perdiz ou javali.

ENÓLOGO  
Luis Duarte

#### VINIFICAÇÃO

No que diz respeito ao ano agrícola os meses de inverno de 2019 foram relativamente secos, mas no Alentejo houve precipitação considerável nos meses de janeiro, abril e maio de 2020 e as temperaturas foram baixas durante estes meses. A umidade considerável nos solos permitiu boas condições para o bom desenvolvimento dos cachos até a mudança de cor. Em julho, houve alguns dias de temperaturas elevadas – o que teve impacto numa redução ligeira no volume de uvas em algumas castas mais sensíveis ao calor.

- ◆ as uvas para este vinho Rubrica foram colhidas à mão em diferentes dias durante a terceira e quarta semana de agosto
- ◆ colheita selecionada e as uvas foram transportadas em caixas de 25kg até a entrada da adega onde foram cuidadosamente selecionadas numa mesa de triagem
- ◆ a fermentação decorreu, em média, durante 5 dias, em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada (25-28°C). Nas fermentações das seis castas fizeram-se, diariamente e sempre que necessário, remontagens
- ◆ fermentação maloláctica e estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses

#### NOTAS DE PROVA

**Cor.** com uma bonita cor violeta de boa concentração

**Aroma.** apresenta no nariz um perfil aromático, austero e pleno de caráter, complementados por notas mais complexas de especiarias e menta

**Sabor.** na boca é rico em sabores de fruta preta concentrada e possui uma estrutura firme, com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Final médio alongo, de notável elegância.