

QUINTA DE VALBOM TINTO

DOURO SUB-REGIÃO: BAIXO CORGO · PORTUGAL

Na Quinta de Valbom os tradicionais patamares, formam um anfiteatro natural onde se estendem vinhas centenárias, numa paisagem deslumbrante que culmina nas margens do rio Douro. VINHEDO: produção de 4 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 38.046 garrafas de 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Quinta de Valbom

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Baixo Corgo

UVAS

mistura de castas tradicionais do Douro provenientes de vinhas velhas (Field Blend)

SAFRA

2012

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,68

ACIDEZ
TOTAL

5,5 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL

0,9 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

complexos xisto-grauvaquicos

HARMONIZAÇÃO

pratos tradicionais de bacalhau e de carne

VINIFICAÇÃO

O inverno de 2012 ficou marcado pela falta de chuva na região. A vinha respondeu com um atraso no seu crescimento, apresentando alguma heterogeneidade na evolução do ciclo vegetativo. O verão caracterizou-se por temperaturas amenas favorecendo uma maturação regular e lenta, preservando as qualidades naturais da fruta, nomeadamente, açúcares e acidez, antevendo a produção de vinhos frescos e equilibrados. A vindima começou já perto do final de setembro sob temperaturas mais frescas do que em anos anteriores. A Vinha do Rio foi a primeira parcela a ser vindimada a 26 de setembro.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ fermentação em lagares de granito com pisa a pé
- ◆ maceração intensa
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor. violácea intensa

Aroma. aroma a frutos vermelhos maduros, integrado com notas florais e de madeira

Sabor. com estrutura complexa, fruta vermelha e equilíbrio correto da acidez, revelam um final longo e elegante