

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. ÁREA DA VINHA: 20 hectares VINHEDO: produção de 4 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 58.392 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

2013

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,61

ACIDEZ

TOTAL

5,3 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

complexos xisto-grauvaquicos

HARMONIZAÇÃO

pratos tradicionais de bacalhau e de carne

VINIFICAÇÃO

Os meses de inverno de 2013 ficaram marcados pela precipitação abundante, importante para repor os níveis de água no solo. O tempo frio e chuvoso prolongou-se até ao final da primavera, provocando um atraso no crescimento das vinhas, apresentando alguma heterogeneidade na evolução do ciclo vegetativo. O verão chegou com temperaturas elevadas e assim permaneceu durante praticamente toda a vindima. A maturação homogênea da vinha deu origem a uvas equilibradas, com boa concentração de açúcares e acidez. A vindima começou a 23 de setembro na Vinha do Rio. A seleção cuidadosa da uva na vinha e na chegada à adega foram fundamentais para o equilíbrio e qualidade da fermentação em lagares.

- ◆ 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, equilíbrio correto da acidez, revelam um final longo e elegante