

APARTADO 1 – COLHEITA TARDIA / LATE HARVEST

COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Semillon (65%) e Alvarinho (35%)

Vinificação

As uvas foram colhidas no início de Novembro, evidenciando uma importante botritização nobre. Depois de prensadas e o mosto simbolicamente decantado, fermentou durante 1 mês em barricas avinhadas de carvalho. Amadureceu nas barricas durante mais 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Ouro velho.

Aroma

Complexo, intenso e característico de uvas fortemente botrytisadas, lembrando casca de laranja confitada, alperce seco, marmelada, especiarias e tosta.

Sabor

Distingue-se pelo seu equilíbrio entre doçura e acidez, e pelo seu volume gustativo, características que lhe conferirão um bom potencial de envelhecimento.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	14,6
Acidez volátil (g acético/l):	1,12
Acidez total (g tartárico/l):	7,50
pH:	3,38
Extracto seco total (g/l):	140,5
Açúcares totais (g/l):	117,0
SO ₂ Total (mg/l):	285

Consumir

8/10 °C

Potencial de envelhecimento

10 a 15 anos, pelo menos

Pratos recomendados

Entradas, sobretudo o clássico foie-gras, bem como outros patês, e sobremesas à base de frutos secos ou caramelizadas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



Os vinhos de colheita tardia são vinhos geralmente doces, ditos de **sobremesa**, produzidos a partir de uvas que são deixadas na **videira** várias semanas após a data ideal de **colheita**. Este processo resulta na desidratação e no consequente aumento da concentração de **açúcar**. Existem diversos métodos para produzir vinhos de colheita tardia. Entre eles o mais tradicional tira partido da chamada "**podridão nobre**", o fungo **Botrytis cinerea** que se desenvolve em climas húmidos, resultando na desidratação das uvas.

apartado 1