



SÃO LOURENÇO TINTO 2018

COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Aproveitando os fabulosos solos argilo-calcários das nossas propriedades da Bairrada e recorrendo à mesma filosofia usada nos nossos melhores vinhos, nomeadamente vinhas trabalhadas em sequeiro e a movimentação por gravidade durante a vinificação, obtém-se um vinho que é fiel ao lugar, autêntico, genuíno. Na verdade, um vinho que reflete mais a sua origem do que as suas castas, ao mesmo tempo que valoriza o nosso lema de qualidade: mostrar o que Portugal tem de melhor, em qualquer nível de preço.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (5555 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Touriga Nacional, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO	Vindima manual com seleção em tapete de escolha à entrada da adega. Segue-se o desengace e esmagamento, sendo o resultado transferido para cubas de inox com controlo de temperatura onde se dá a fermentação alcoólica e a malolática. Maceração durante cerca de 20 dias, aplicando-se a técnica de delestage. Parte do vinho é depois estagiado durante 24 meses em barricas usadas de carvalho francês 225 litros. Estagia ainda mais 12 meses na garrafa antes de ser lançado no mercado.
NOTAS DE PROVA	Ruby profundo. Aroma cativante de fruta preta do bosque, com arbusto seco, mina de lápis e ligeira especiaria. Encorpado, mas com uma acidez vibrante e um longo final, com toque mineral, que lhe dá frescura.
SERVIR A	Servir entre 16-18C°.
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 10 anos após a colheita.
ANÁLISES	PH - 3,67 Acidez Total - 5,5 gr/lit (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - 1,0 gr/lit Álcool - 13,6 %

