



SÃO LOURENÇO TINTO 2020

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 (até 6172 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, Petit Verdot
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 a 48 meses entre barricas usadas de carvalho francês 225 litros e tanques de aço inoxidável. Estagia ainda mais 3 a 6 meses na garrafa antes de ser lançado no mercado.
NOTAS DE PROVA	Ruby de média intensidade. Aroma pronunciado de fruta preta, arbusto, especiaria, balsâmico e ligeiro couro. Bastante complexo Suavemente encorpado, com acidez vibrante e um toque mineral que lhe dá frescura.
SERVIÇO	Servir entre 16-18°C.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber. Irá manter-se neste estado de consumo por mais 3 a 5 anos.
ANÁLISES	PH - 3,71 Acidez Total - 5,3 gr/lit (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - 0,7 gr/lit Álcool - 13,55 %
PRODUÇÃO	22.488 (0.75l)
IMPrensa	Não provado.

