



PRINCIPAL GRANDE RESERVA TINTO 2012

QUINTA COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com 3 das melhores castas do planeta e uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos o nosso vinho tinto mais emblemático, capaz de ombrear com qualquer vinho de classe mundial.



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 (50%), Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (10%)
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 <i>delestage</i> . O vinho é depois estagiado durante 24 a 30 meses em barricas de carvalho francês 225 litros (novas e usadas). O blend final estagia ainda mais 6 anos na garrafa antes de ser lançado no mercado.
NOTAS DE PROVA	Rubi com centro completamente opaco. Aroma intenso de fruta preta, cedro, couro, fumo e ligeira torrefação da madeira. Encorpado, com taninos texturados, quase lembrando pó. Acidez vibrante que se mantém durante toda a prova. Final muito longo e mineral.
SERVIR	Servir entre 16-18 C°. Decantar cerca 30 minutos antes do serviço
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 30 anos após colheita
ANÁLISES	PH - 3,69 Acidez Total - 5,15 gr/lit (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 1,2 gr/lit Álcool - 13,9%