

CALCARIO3 DO PRINCIPAL RESERVA TINTO 2012

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 uma base do nosso vinho tinto mais icónico e uma vinificação exclusiva por gravidade, conseguimos produzir um vinho tinto que reflete a natureza dos solos ricos em calcário: fruta expressiva, acidez vibrante, textura rica e mineralidade até ao final.



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 (20%), Merlot (30%)
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 usadas de carvalho francês 225 litros. Estagia ainda mais 6 anos na garrafa antes de ser lançado no mercado.
NOTAS DE PROVA	Rubi com centro opaco. Aroma de fruta preta, cedro, couro, grafite. Encorpado, com taninos firmes, mas de arestas polidas. 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 20 anos após colheita.
ANÁLISES	PH - 3,67 Acidez Total - 5,19 gr/lit (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 1,1 gr/lit Álcool - 14,0