



CALCARIO3 DO PRINCIPAL TINTO 2020

COLINAS DE SÃO LOURENÇO

s 61 hectares de vinhas da propriedade estão espalhados pelos ricos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta propriedade. Todo o vinhedo é cultivado em sequeiro, ou seja, sem irrigação. Aqui, são plantadas e cuidadosamente cuidadas três das mais renomadas castas de uvas tintas do mundo — Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot. Na adega, estas uvas são vinificadas por gravidade. Para além do vinho icónico da propriedade, o Principal, estas castas, embora em percentagem diferente, também dão origem a um outro vinho que aproveita este terroir excecional rico em calcário: o CalCariO3 do Principal.

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 (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 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros. Estagia ainda mais 2 anos em inox e 6 meses em garrafa antes de ser lançado no mercado.
ANO VITÍCOLA	Um ano muito quente e seco, que foi capaz de amadurecer adequadamente a Cabernet Sauvignon e a Touriga Nacional. No entanto, pela falta pluviosidade, deram-se alguns bloqueios de maturação, obrigando a uma escolha apertada na altura de fazer os lotes.
NOTAS DE PROVA Abril 2025	Rubi profundo. Aroma ainda algo fechado, de fruta preta, tipo amora e ameixa, combinadas com esteva, notas balsâmicas e de couro. Encorpado, com tanino granulado, coberto pela concentração de fruta. Acidez viva. Final longo e especiado.
SERVIÇO	16-18 C°. Decantar 30 minutos antes do serviço.
LONGEVIDADE	Pronto a beber, mas espera-se evolução positiva até 2035-37.
ANÁLISES	pH - 3,67 Acidez Total - 5,50 g/l (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 1,0 g/l Álcool - 13,81%
PRODUÇÃO	26.800 garrafas (75cl)
IMPrensa	Ainda não provado.

