

MURAL
TINTO 2016
DOC DOURO

VARIEDADES

Tinta Roriz (45%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional (15%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

De 14 a 26 de Setembro.

Produção

6,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA

21981

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,1 (g/dm³) (Ác. Tart.)

pH 3,7

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Junho de 2018 com rolha cortiça.

Quantidade

20.200 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico.

Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.

Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças mildio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.

Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climáticas atípicas.

Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase.

Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Denso e profundo, revela aromas de fruto vermelho e grande frescura. Na boca surge equilibrado, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas ao mesmo tempo dará prazer de o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO