

FRAGOSA COLHEITA TINTO 2013

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2012

Cor: Tinto

Castas: 50% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz

Enólogo: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Uma vez concluída a fermentação maloláctica induzida por inoculação direta, o vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês e americano onde permaneceu durante 6 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou ainda 6 meses em garrafa.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 13,57% vol.

Acidez Total – 4,7 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,5 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,73

Extracto Seco Total – 30,0 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: tinto muito fechado, com reflexo anil

Aroma: Revela uma intensidade aromática dominada pelo mirtilo maduro, com notas balsâmicas tão características das vinhas da foz do Távora. A madeira bem integrada, aumenta a complexidade da prova.

Sabor: Na boca mostra-se muito elegante, cheio de estrutura, com taninos redondos. O final é longo e persistente.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

