

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU ORGÂNICO TINTO 2016



Perfil

Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Guloso, boa acidez, medianamente encorpado e com taninos suaves.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas

Entre 15 a 25 anos.

Castas:

Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, provenientes de Agricultura Biológica.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido de esmagamento. Co-fermentação das castas com leveduras indígenas em lagar de granito com pisa a pé. Controlo moderado da temperatura.

Estágio

Estágio em cuba de inox até final de Dezembro de 2016.

Engarrafamento

Durante o primeiro trimestre de 2017.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13.5 %/vol.

Acidez Total: 6.54 g/l

pH: 3.45

Açúcares Totais: 0.6 g/l

SO2 Total: 50 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton

Cor: Rubi com boa intensidade.

Aroma: Jovem, intenso lembrando frutos vermelhos maduros.

Palato: Seco. Acidez equilibrada. Taninos presentes que conferem estrutura e vida.

Data ideal de consumo

2019 - 2025