

SECRET SPOT

VALPAÇOS – TRÁS-OS-MONTES

V BY SECRET SPOT RESERVA TINTO 2015



Perfil

Vinho com boa intensidade e complexidade aromática. Macio, boa estrutura com taninos suaves e um final longo.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Entre 25 a 40 anos.

Castas:

Tinta Amarela, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace total. Fermentação em cuba. Longa pós maceração. Prensagem.

Estágio

Formação do lote e estágio em barricas de carvalho francês durante 14 meses.

Engarrafamento

Durante o segundo trimestre de 2017.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14.0 %/vol. Acidez Total: 5.3 g/l
pH: 3.61 Açúcares Totais: 0.6 g/l
SO2 Total: 85 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton

Cor: Rubi com boa intensidade.

Aroma: Intenso com excelente complexidade lembrando frutos vermelhos maduros e suaves notas de especiarias.

Palato: Seco. Acidez equilibrada. Bom aroma de boca. Taninos presentes que conferem um final estruturado e longo. Bom potencial de envelhecimento.

Data ideal de consumo

2020 - 2034