

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

SECRET SPOT DOURO

SINGLE VINEYARD

TINTO 2016



Perfil

Aroma intenso, complexo and profundo. Grande estrutura, final interminável. Um vinho de meditação.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, textura solta e pobre em nutrientes.

Idade Vinha

Vinho de uma parcela só, identificada por uma pinta na cápsula.

Castas

Intencionalmente não reveladas.

Vinificação

Vindima manual. Selecção manual dos cachos. Desengace seguido por fermentação em lagares com pisa a pé.

Estágio

Estágio em barricas de carvalho francês por 19 meses.

Engarrafamento

Segundo semestre de 2018.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5 %/vol.

Acidez Total: 5.7 g/l

pH: 3.48

Açúcares Totais: 0.6 g/l

SO2 Total: 84 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton:

Côr: Rubi profundo.

Aroma: Ainda fechado, mas já a mostrar grande profundidade. Frutos negros, especiarias...uma boa recompensa para aqueles que sabem esperar.

Palato: Amplo, ataque sedoso. Acidez equilibrada, taninos presentes mas polidos que transmitem ao vinho uma enorme estrutura.

Data ideal de consumo

2018 - 2037