

SECRET SPOT

VALPAÇOS – TRÁS-OS-MONTES

V BY SECRET SPOT

COLHEITA
TINTO 2016



Perfil

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

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Entre 15 a 25 anos.

Castas:

Tinta Amarela e Touriga Nacional.

Vinificação

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

Estágio

Formação do lote e estágio sobre as borras finas até final Março de 2018.

Engarrafamento

Durante o segundo trimestre de 2018.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 %/vol. Acidez Total: 5.2 g/l
pH: 3.57 Açúcares Totais: 0.6 g/l
SO2 Total: 80 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton

Cor: Rubi com boa intensidade.

Aroma: Jovem, intenso com boa complexidade lembrando frutos vermelhos maduros.

Palato: Seco. Acidez equilibrada. Bom aroma de boca. Taninos macios que conferem um final sedoso.

Data ideal de consumo

2020 - 2030