

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU VINHAS VELHAS TINTO 2016



Perfil

Vinho com boa profundidade e complexidade aromática. Excelente integração das notas de barrica. Boa estrutura, taninos firmes mas sedosos. Muito longo.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas

Superior a 50 anos.

Castas:

Várias parcelas de vinhas velhas, onde em algumas se podem identificar mais do que 20 castas diferentes.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido de esmagamento. Fermentação em lagar com pisa a pé e fermentação em cuba inox com maceração pós fermentativa.

Estágio

Estágio em cascos de carvalho entre 14 a 18 meses.

Engarrafamento

Durante o terceiro trimestre de 2018.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13 % vol. Acidez Total: 5,5 g/l
pH: 3,50 Açúcares Totais: 1,1 g/l
SO2 Total: 66 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton.

Cor: Grená com boa intensidade e profundidade.

Aroma: Complexo e profundo lembrando frutos vermelhos e pretos maduros envolvidos pelas notas de especiarias que conferem elegancia.

Palato: Taninos macios envolvidos pela fruta. Bom aroma de boca. Excelente estrutura. Final muito longo.

Data ideal de consumo

2019 - 2032.