

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU GARRAFEIRA

BRANCO 2018



Perfil

Vinho branco muito complexo, rico com características próprias da evolução. Sério e estruturado.

Geologia do Solo:

Natureza xistosa, com elevada pedregosidade e pobre em matéria orgânica.

Idade das Vinhas.

Uma parcela com mais de 70 anos.

Castas Predominantes.

Uma vinha com mais de 20 castas diferentes.

Vinificação.

Vindima manual. Escolha manual de cachos. Desngace seguido de longa maceração pellicular. Prensagem. Clarificação estática. Fermentação em barricas de carvalho 225 litros.

Estágio.

36 meses em cascos de carvalho de 225 litros. 24 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento.

Abril de 2021.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 %/vol

Acidez Total: 7,3g/l

pH: 3,09

Açúcares Totais: 0,74 g/l

Notas do Enólogo Hugo Linton

Cor: Dourada intensa.

Aroma: Intenso e complexo. Revela fragâncias de frutos citrinos, pêssego branco, mel e frutos secos com um toque de tostado.

Palato: Unctuoso, encorpado, sedoso. Acidez excelente e um final muito longo.

Data ideal de consumo

2024 - 2039