

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU SUPERIOR TINTO 2022



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 barricas de carvalho entre 16 a 18 meses.

Engarrafamento

Durante o terceiro trimestre de 2024.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 % vol. Acidez Total: 5,9 g/l
pH: 3,50 Açúcares Totais: 1g/l
SO2 Total: 96mg/l

Notas do Enólogo por: 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

2024 - 2038