

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley



SECRET SPOT VALPAÇOS TINTO 2014

Perfil

Aroma intenso, complexo e profundo. Opulento. Final muito longo. Vinho de meditação.

Geologia do Solo:

Granítico de textura arenosa.

Idade da Vinha

Vinho de uma só vinha plantada em vaso no concelho de Valpaços.

Castas

Propositadamente não divulgado.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual de cachos. Desengace seguido de fermentação em lagar com pisa a pé.

Estágio

Estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento

Segundo Trimestre de 2016.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 15,5 %/vol.

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,45

Açúcares Totais: 0,6 g/l

SO2 Total: 62 mg/l

Notas dos Enólogos por Rui Cunha e Hugo Linton:

Cor

Vermelha violácea com boa profundidade.

Aroma

Denso, frutos vermelhos maduros, especiarias.

Palato

Excelente estrutura, vinoso, muito complexo e final muito longo.

Data ideal de consumo

2017 - 2036