

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU COLHEITA TINTO 2023



Perfil

Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Guloso, medianamente encorpado e com taninos suaves.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas

Entre 10 a 20 anos.

Castas:

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido de esmagamento. Co-fermentação das castas em cuba inox com controlo moderado da temperatura e remontagens manuais.

Estágio

Estágio em cuba inox até Março de 2025

Engarrafamento

Durante o segundo trimestre de 2025.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13 % vol. Acidez Total: 5.2 g/l
pH: 3.62 Açúcares Totais: 0,78g/l
SO2 Total: 103mg/l

Notas dos Enólogos por: Hugo Linton

Cor: Rubi com boa intensidade.

Aroma: Jovem, intenso lembrando frutos vermelhos maduros.

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

Data ideal de consumo se armazenado em local fresco:

2025 - 2031