

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU COLHEITA TINTO 2018



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 Outubro de 2019.

Engarrafamento

Durante o terceiro trimestre de 2019.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13.5 % vol.

Acidez Total: 5.8 g/l

pH: 3.58

Açúcares Totais: 1.3 g/l

SO2 Total: 50 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e 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

2019 - 2025