Pontão Tinto 2017

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL

H.O PONTÃO TINTO 2017 resulta da seleção rigorosa de barricas das diferentes parcelas de Vinhas Velhas, com grande destaque da parcela "Travessas". Com exposição Nascente / Sul, a vinha encontra-se em solo xistoso com uma cota aproximada de 350m. A perfeita harmonia destas diferentes componentes resulta num vinho cheio de classe, assumindo o compromisso entre longevidade e finesse.

Especificações

Álcool
14 %

Acidez Total
5.3 g / L

pH
3.74

Açúcar residual
< 0.8 g / dm³

Castas
Vinha Velha: Parcela "Travessas"

Estágio
18 meses em barricas de carvalho de 225L de capacidade

Enologia
João Rosa Alves e Tiago Alves de Sousa

Quantidades produzidas
1500

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2017 foi quente e seco. A primavera seca e de grande intensidade de radiação solar levou a um forte crescimento da parte vegetativa da videira, proporcionando uma ligeira redução do tamanho dos cachos. O Verão prosseguiu quente e seco para os padrões da região. Durante a fase de maturação, as elevadas temperaturas e restrições hídricas das videiras conduziram a cachos de uva de menor tamanho, obtendo bagos de uva de grande concentração entre a relação polpa/película, originando vinhos de grande intensidade.

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para os depósitos de fermentação em inox. Após 48 h em maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, a fermentação alcoólica decorreu durante 10 dias onde, conforme a casta e a parcela, era executado um protocolo de remontagens e delestages.

Após a fermentação malolática, as diferentes componentes estagiaram em barricas de carvalho de 225L durante 18 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 24 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O PONTÃO TINTO 2017 é um vinho de cor rubi e intensidade profunda. No aroma, apresenta-se muito jovem e cheio de fruta fresca, amora concentrada, groselha preta, bosque com nuances balsâmicas e especiadas da barrica. Na boca, apresenta taninos simultaneamente potentes e finos, conferindo uma enorme capacidade de guarda deste vinho.

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mwc.wine
+351 259 931 054

www.mwc.wine