



## ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / TINTO / 2024

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

**CASTAS:** TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

**VINIFICAÇÃO:** AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PRETENDENDO-SE QUE APRESENTEM UMA MATURAÇÃO PUJANTE, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM CUBAS INOX, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS PELÍCULAS DAS UVAS BEM MADURAS PASSASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO COM LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS.

**ESTÁGIO:** APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU EM CUBAS DE INOX ATÉ AO SEU ENGARRAFAMENTO.

**ENGARRAFAMENTO:** ABRIL DE 2026

**NOTAS DE PROVA:** COR RUBI PROFUNDA, NARIZ PERFUMADO E INTENSO, ONDE SOBRESSAEM OS AROMAS DA ESTEVA E DA HORTELÃ DO RIO, ASSOCIADOS A NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS COMO FRAMBOESAS E CEREJAS, COMPLEMENTADOS COM SENSAÇÕES PERSISTENTES DE AMORAS E GINJA. NA BOCA É VOLUMOSO, TANINOS SUAVES, MAS PRESENTES COM UM FINAL DE BOCA PERSISTENTE ONDE PREDOMINA O SABOR INTENSO À FRUTA PRETA. APESAR DE SER UM VINHO PARA CONSUMO IMEDIATO, IRÁ MELHORAR COM O ESTÁGIO EM GARRAFA.

#### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

TEORALCOÓLICO: 13,5 (%/V -20°)

PH: 3,79

ACIDEZ TOTAL: 4,9 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,9 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: EG24

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL