



H.O

Achado Tinto 2018

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL

H.O ACHADO TINTO 2018 resulta da combinação de diferentes parcelas de vinhas velhas da H.O complementadas com as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão. Com diferentes exposições solares Nascente, Sul e Poente e predominância de solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 250 aos 400m de altitude. As parcelas de Vinha Velha apresentam cerca de 25 castas misturadas e aproximadamente 110 anos de idade, resultando num vinho rico em complexidade.



Especificações

Álcool
14 %

Acidez Total
5.8 g / L

pH
3.64

Açúcar residual
< 0.84 g / dm³



Castas
70% Vinhas Velhas
15% Touriga Franca
10% Touriga Nacional
5% Sousão



Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa



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



Quantidades produzidas
1016

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2018 foi caracterizado por um início muito seco e frio. A partir de março as condições alteraram-se significativamente, com níveis de precipitação acima da média ao longo de toda a primavera, levando a uma elevada pressão de algumas doenças na vinha (míldio) e a uma quebra na quantidade produzida. O verão prosseguiu bastante ameno e húmido para os padrões da região, verificando-se, contudo, em agosto uma total inversão, com uma vaga súbita de calor a exigir um esforço suplementar por parte das videiras. As reservas de água no solo constituídas no período anterior vieram a revelar-se providenciais, permitindo uma evolução fantástica das maturações, com um equilíbrio e qualidade finais verdadeiramente singulares.

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 48h 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 maloláctica, as diferentes componentes estagiaram em barricas de carvalho de 225L durante 18 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 12 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O ACHADO TINTO 2018 é um vinho de cor rubi e intensidade profunda. No aroma, apresenta-se muito complexo, entre notas de fruto do bosque, "sous-bois", fruta preta e frescura balsâmica. Na boca, apresenta taninos muito finos e polidos que aportam estrutura e finesse ao mesmo tempo.

