



H.O PONTÃO 2022

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal



H.O

Horta Osório

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18 kg de capacidade, de forma a não prejudicar a integridade do cacho. À chegada à adega, as caixas foram colocadas dentro da arca frigorífica, com o objetivo de reduzir a temperatura dos bagos, seguindo posteriormente para o processo de descarga num tapete de escolha para uma 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 225 L durante 23 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 12 meses em garrafa.

Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

Nota de Prova

Rubi profundo. Aroma muito complexo, com notas de hibisco seco, incenso e ginja, com apontamentos de café, pimenta-preta, madeira de cerejeira e caixa de charuto.

Na boca, a idade avançada das vinhas velhas no Baixo Corgo revela-se na concentração, estrutura, profundidade e complexidade, temperada pela frescura da proximidade à Serra do Marão. Um vinho de carácter intemporal, com longos anos pela frente.

Análise

Teor Alcoólico	Acidez Total	Açúcar Residual	pH
13 %	5,6 g/dm ³	0,60 g/dm ³	3,77

Estágio

23 meses em barricas de carvalho e 12 meses em garrafa.