



H.O.

Reserva Tinto 2018

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O. RESERVA TINTO 2018 resulta da combinação de parcelas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, com parcelas de Vinhas Velhas da H.O. Com predominância de exposição solar Nascente / Sul e solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 250 aos 350m 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
5.6 g / L


pH
3.58

Açúcar residual
< 0.9 g / dm³

 **Castas**
35 % Vinhas Velhas
35 % Touriga Franca
25 % Touriga Nacional
5 % Sousão

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

 **Enologia**
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa

 **Quantidades produzidas**
4700

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 são transportadas em caixas de 18 kg capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas são descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos que são 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 18 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 12 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O. RESERVA TINTO 2018 é um vinho de cor rubi e intensidade profunda. No aroma, apresenta notas de fruta preta madura, bosque nuances balsâmicas características do terroir da H.O., em perfeita harmonia com as notas especiadas e complexas das Vinhas Velhas. Na boca, apresenta taninos estruturantes equilibrada pela frescura natural do vinho e em harmonia com as notas de estágio em barrica.

