



H.O

Sousão 2019

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL




H.O Sousão 2019 nasce da seleção de parcelas da casta Sousão. Com exposição solar nascente e solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 240 aos 300m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.


Especificações


Álcool
14%

Acidez Total
5,8 g / L

pH
3,6

 **Castas**
100% Sousão

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

 **Aging**
16 meses em barricas de
carvalho seguido de 12
meses em garrafa

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2019 foi globalmente seco e sujeito a grandes oscilações das temperaturas, motivando reações diferentes nas muitas castas existentes. Foi assim necessário um acompanhamento muito próximo de forma a integrar e respeitar a evolução individual de cada parcela. Um trabalho exigente, mas fundamental, traduzindo-se num excelente estado fitossanitário e num refinamento global da qualidade do ano.

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, em função da parcela e da idade da vinha, era executado um protocolo específico para a casta Sousão. Com recurso a técnicas de vinificação suaves, foi possível extrair todo o carácter varietal da casta, mas demonstrar a finesse da mesma. Após a fermentação malolática, o vinho estagiou em barricas de carvalho de 225L durante 16 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 12 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O SOUSÃO 2019 é um vinho de cor rubi e quase opaca. No aroma, apresenta notas de fruta preta, fruto azul e muito resinoso e balsâmico. Em segundo plano, é possível sentir a complexidade das especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta-se muito fresco, com taninos polidos que conferem estrutura e volume ao conjunto final e de grande capacidade de guarda.

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

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

