



H.O

Tinto 2018

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL

H.O TINTO 2018 nasce da seleção de parcelas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e argila, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 250 aos 400m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.



Especificações


Álcool
14 %


Acidez Total
5.4 g / L


pH
3.61

Açúcar residual
0.78 g / dm³

 **Castas**
55 % Touriga Franca
35 % Touriga Nacional
10 % Sousão

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

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

 **Quantidade Produzida**
44 064

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 malolática, os diferentes lotes estagiaram em barricas de carvalho de 225L durante 14 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 6 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O TINTO 2018 é um vinho de cor rubi e intensidade média. No aroma, apresenta notas de fruta fresca com predominância na fruta vermelha e preta. Em segundo plano, é possível sentir a complexidade das especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta-se fresco, com taninos polidos que conferem estrutura e volume ao conjunto final.