



# H.O

# Tinto 2019

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O TINTO 2019 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

5,3 g / L

### pH

3,7



### Castas

60% Touriga Franca  
35% Touriga Nacional  
5% Sousão



### Enologia

João Rosa Alves e  
Tiago Alves de Sousa



### Estágio

14 meses em barricas de  
carvalho

## 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 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 14 meses.

## Notas de Prova

H.O TINTO 2019 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.

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

geral@mwc.wine  
+351931 054

www.mwc.wine

