

TINTO

QUINTA DO JAVALI Vinhas Velhas 2015

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barricas de novas de Carvalho Francês e em inox. Estágio de 20 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Notas de prova

Cor vermelho escuro e carregado. Nariz caracterizado pelas notas de frutos pretos maduros, com sugestões de caroço de ameixas pretas, chocolate amargo e cacau preto, casca de árvore e de algum couro, ao longo da evolução. As notas de barrica de grande qualidade encontram-se totalmente integradas, sem nunca se sobreporem ao cariz frutado do vinho. Na boca, a estrutura é marcante, com taninos bem presentes, elegantes e harmoniosos, a contribuírem para um corpo acetinado.

Informação técnica

- Álcool (%): 14,5
- Açúcar (g/l): <0,6
- Acidez total (g/dm³): 5,9
- pH: 3,69

