



Ó DE CÁ 2020

Blend Tinto

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas de diversas parcelas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e um blend de castas autóctones.

O ano vitícola de 2020 foi marcado pela pandemia que aportou grandes dificuldades a todos os trabalhos na vinha, incluindo o período da vindima. Foi também um ano climático difícil, com quebra na produção, mas em contrapartida com vinhos de excelente qualidade. O ano foi chuvoso até Maio mas a partir daí o tempo foi seco e muito quente o que provocou escaldão nas vinhas de diversas parcelas. Um dos anos mais desafiantes deste século. A quebra na produção foi superior, nalgumas parcelas, a 50%. A gestão da vinha manteve-se exigente verificando a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo. As chuvas da última quinzena de Agosto, sucederam ao calor extremo e ao escaldão, afetando diversas parcelas, provocando reações invulgares na vinha.

NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que na estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengajo total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 14°C e 16°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável até ao seu engarrafamento em Julho de 2024.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro tinto colheita de 2020 de cor rubi, aromas intenso com evidência para os frutos vermelhos. Na boca é suave, volumoso.

Os taninos de qualidade e a acidez presentes conferem a este vinho uma frescura agradável e uma presença longa e elegante.

Beber simples ou a acompanhar massas, pratos de carne e queijos brancos ou amarelos.

Servir preferencialmente a uma temperatura de 16°C/18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

40% Touriga Franca

30% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

10% Outras

Vindima: 2020

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD20TOD

Localização das vinhas: Cima Côrço

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 14,0 %

Acidez total: 4,9 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,60 g/dm³ (ácido acético)

PH: 3,72

SO₂ livre: 16 mg/dm³

SO₂ total: 106 mg/dm³

Açúcar total: 0,66 g/dm³

Valor energético: 80 Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 1,1 g/100ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, em Julho.2024