



PRINCIPAL

BAIRRADA

CALCÁRIO3 DO PRINCIPAL RESERVA TINTO 2014

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com uma base do nosso vinho tinto mais icónico e uma vinificação exclusiva por gravidade, conseguimos produzir um vinho tinto que reflete a natureza dos solos ricos em calcário: fruta expressiva, acidez vibrante, textura rica e mineralidade até ao final.



Visual

Rubi com centro opaco.



Aroma

Aroma de fruta preta, cedro, couro, grafite. Encorpado, com taninos firmes, mas de arestas polidas. Acidez vibrante que mantém durante toda a prova. Final muito longo.



Paladar

Encorpado, com uma textura extremamente sedosa, uma acidez vibrante e um final mineral muito longo.



Castas

Touriga nacional (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (30%)

Vinificação

Vindima manual com seleção em tapete de escolha à entrada da adega. Segue-se o desengace e esmagamento, sendo o resultado transferido para cubas de inox com controlo de temperatura onde se dá a fermentação alcoólica e a malolática. Maceração durante cerca de 20 dias, aplicando-se a técnica de “delestage”.

Informação técnica

Álcool: 14,16%

Estágio: O vinho é depois estagiado durante 24 a 30 meses em barricas usadas de carvalho francês 225 litros. Estagia ainda mais 6 anos na garrafa antes de ser lançado no mercado.

Formatos disponíveis

6 x 750ML | Cod.: 574 | EAN: 5600364996015