

VINTAGE 2016

Vieira de Sousa Vintage 2016 é produzido a partir de duas Quintas da Família Vieira de Sousa, a Quinta da Água Alta e a Quinta do Fojo Velho. As vinhas da Quinta da Água Alta têm mais de 40 anos e estão viradas a Sul no topo da mesma. Aqui é possível identificar mais de 10 tipos de castas diferentes. Já a Quinta do Fojo Velho é uma vinha centenária por cima do rio Pinhão onde já foi possível identificar mais de 15 castas diferentes.

Vinificação

O ano de 2016 foi um ano diferente no Douro. O Inverno foi bastante importante com chuvas ao longo do período, favorecendo o desenvolvimento das vinhas no início do ano. Por outro lado a Primavera trouxe temperaturas muito baixas, as quais não foram favoráveis para a polinização e florescimento. Durante os meses de Julho e Agosto as altas temperaturas registadas, levaram as vinhas a um stress hídrico. Felizmente a muito necessita chuva acabou por surgir no dia 13 de Setembro colocando a maturação nos níveis normais. No final, o ano de 2016 deu-nos menor em 25% em comparação com anos anteriores, por outro lado a colheita foi de uma grande qualidade.

A colheita das uvas na vinhas foi realizada de forma manual, sendo que as uvas foram posteriormente transportadas em pequenas caixas. Após a escolha das uvas à entrada da adega, estas foram desengaçadas e a fermentação alcoólica decorreu em lagares de inox, estando durante vários dias em contacto com as películas. No momento certo foi adicionada a aguardente vínica, casando-a na perfeição com o mosto, produzindo este fantástico Porto Vintage.

Notas de Prova

Este Vintage 2016 apresenta uma óptima concentração e simultaneamente uma bonita cor opaca. Sobressai aromas a fruta bem fresca. É um vinho cheio na boca com taninos ricos e com um final robusto e longo.

Produtor Vieira de Sousa - Vines & Wines, Lda

Região Douro

Tipo de Solo Xisto

Idade das Cepas Mais de 40 anos

Castas Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, entre outras

Método de Vindima Manual

Vindima Final de Setembro

Fermentação Pisa a pé em lagares

Estágio Toneis

Açúcar residual 112,0 g/L

Álcool 19,5 % vol.

Baumé 4

pH 3.68

Acidez Total 4,75 g/L Ácido Tartárico



VIEIRA DE SOUSA VINES & WINES LDA

Casa da Capela, Largo da Capela - 5060-013 Celeirós SBR - Portugal EMAIL geral@vieiradesousa.pt WEBSITE www.vieiradesousa.pt