

FONTE DA VILA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga, Jaen, Mourisco, Rufete, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

VINIFICAÇÃO

É desta vinha, plantada à moda antiga, que extraímos a essência das uvas Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Jaen, Mourisco, entre outras. Um trabalho delicado de criação de um vinho sublime: exclusivo, Clássico, intenso, complexo, elegante e rico. Selecção criteriosa na vinha, inicia a fermentação com pisa a pé em lagar e termina em cuba de inox em “cuvaision” durante 30 dias. Estágio em barricas novas de Carvallho Francês durante uns impressionantes 50 meses, seguido de estágio em garrafa durante 8 meses antes de ser lançado para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de de grande complexidade aromática, mostrando tanto intensidade como precisão e elegância. Notas de fruta preta, compotas de frutos silvestres, tinta da china, alcaçuz, tabaco, chocolate preto e especiarias. Em prova, sabor e volume que parece não ter fim, com taninos de seda, tudo num conjunto suportado por uma delicada e deliciosa acidez

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 6,35 gr/l | **pH:** 3,72

