

KAPUTT 40 MESES

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Rufete, Tinta Amarela, Touriga Francesa e Touriga Nacional

O VINHO

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa e o Verão, numa primeira fase, frio e chuvoso e numa segunda fase, quente e extremamente seco. Apesar do potencial produtivo ser particularmente elevado em 2018, a instabilidade climática exerceu um impacto significativo na redução desse potencial, quer pela nocividade anormal do míldio, ao longo dos meses de Junho e Julho, quer pelos efeitos de escaldão e desidratação, numa fase posterior.

A vindima iniciou-se com 10 dias de atraso em relação à média dos anos anteriores. A colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas e transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg. Seguiu-se arrefecimento em câmara frigorífica e posterior desengace, seguido de curta maceração pré-fermentativa em lagar, a 14°C durante 24h e a fermentação ocorreu em cuba de inox com controlo de temperatura, durante 10 dias.

ESTÁGIO

A totalidade do lote estagiou em barricas de carvalho francês novas, durante 40 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor avermelhada com nuances granadas. No nariz, muito intenso e complexo, notas terrosas, urze, e frutos com boa maturação, mostrando, simultaneamente, um carácter vegetal. Destacam-se notas da madeira balsâmicas, harmoniosamente integradas pelo longo estágio. Na boca tem um excelente volume, acidez bem equilibrada e textura firme. Final muito intenso e persistente onde as notas balsâmicas se destacam novamente.

SERVIR / DESFRUTAR

O seu perfil complexo e arrojado combina na perfeição com os mais curiosos enófilos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,3%



Van Zeller Wine Collection, S.A.



DOURO