ZOM COLEÇÃO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS
Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

O VINHO
2016 foi um ano particularmente atípico e complexo, com muita precipitação, originando uma acumulação de água no solo, muito superior aos últimos anos. A Primavera iniciou com temperaturas baixas, que se mantiveram durante toda a estação. Em Julho e Agosto as temperaturas foram altas, no entanto em Setembro voltaram a baixar. Uma chuva a meio de Setembro, revelou-se muito importante para o final da maturação. Foi um ano fresco e por isso
as uvas apresentaram graus alcoólicos mais baixos e acidez exuberante. Um ano que originou vinhos cheios de personalidade, vivos e frescos.

VINIFICAÇÃO
A vindima iniciou-se a 16 de agosto. Após particular seleção das melhores parcelas, resultado de uma vindima manicure, as uvas foram transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg e posteriormente arrefecidas. Ocorre o esmagamento e desengace seguidos de fermentação em lagar com controlo de temperatura, durante 24 horas, terminando o processo de fermentação em cuba de inox.

ESTÁGIO
Grande parte do lote estagia em barricas de carvalho francês, 225L, da qual, 50% em barricas novas e a restante em barricas usadas durante 18 meses. Apenas uma pequena parcela do lote estagia em inox. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA
Nariz de grande elegância, realçando os aromas florais e a frutos pretos, como cereja e ameixa, envolvidos com aromas balsâmicos e especiarias. Taninos sedosos de grande envolvência e complexidade. Termina com uma acidez e elegância extraordinária.

SERVIR / DESFRUTAR
Ideal para se fazer acompanhar de pratos complexos de carnes de aves, carnes vermelhas e queijos. A combinação perfeita: o tradicional ensopado de cabrito.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5%

The Wine Collection

DOURO