

ZOM SUPERIOR

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

2019 foi um ano seco e mais típico que anos anteriores, sem grandes imprevistos. A precipitação ocorreu na altura certa, o que permitiu um excelente desenvolvimento da floração, e nos trouxe uma boa produção com uvas muito sãs e de qualidade. O mês de Agosto teve temperaturas médias altas, mas a frescura das noites permitiu maturações lentas e equilibradas, o que deu origem a vinhos concentrados e com elevada frescura e complexidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima começou no início de setembro. As uvas provenientes da subdivisão do Douro Superior, são selecionadas cuidadosamente. Após desengace e suave esmagamento as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde decorre a fermentação alcoólica, com controlo de temperatura e macerações suaves durante uma semana.

ESTÁGIO

Esteve 12 meses em barricas de carvalho Francês e em cuba de inox, a temperatura inferior a 15°C. Os vinhos são estabilizados e filtrados antes do seu engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Vinho brilhante e de cor vermelho rubi. Com aromas a fruta madura, amoras pretas e com notas de madeira. Com sabor a frutas de bosque e ligeira esteva.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar carnes grelhadas ou assadas, queijos médios a fortes, assim como, outras gastronomias de sabores e texturas intensos. Pasta carbonara ou umas empanadas de carne não dececionariam.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%



DOURO