

# OLHO NO PÉ

## COLHEITA TARDIA 2007

Douro . Portugal

### O VINHO

Os vinhos Olho no Pé nascem nas mais frescas encostas do Vale do Douro, em vinhas de exploração própria. Tirando partido dos conhecimentos adquiridos ao longo de gerações e aliando-os aos mais recentes avanços científicos, todo o processo de criação do vinho é cuidadosamente acompanhado e controlado.

O resultado são vinhos sedutores, complexos, misteriosos e de grande versatilidade gastronómica, proporcionando momentos de grande prazer. Um nome invulgar, para vinhos únicos.

### CARACTERIZAÇÃO DO ANO

O ano de 2007, invulgarmente fresco, permitiu uma maturação quase perfeita das uvas produzidas no Douro. As temperaturas baixas e a precipitação ocorrida na Primavera contribuíram para um aumento da pressão de doenças sobre a vinha. No entanto, o desenrolar lento da maturação permitiu a obtenção de uvas bastantes equilibradas a nível de açúcares/acidez e de grande frescura aromática. As chuvas ocorridas durante o mês de Setembro despoletaram o desenvolvimento do fungo Botrytis Cinerea, facto que aliado ao tempo seco que se verificou durante o mês de Outubro, permitiu uma concentração excepcional dos bagos.

### CASTAS

Vindima manual de uvas escolhidas de vinhas velhas (+70 anos), com base em Gouveio. A recolha dos bagos afectados pela podridão nobre fez-se em três passagens na mesma parcela.

As vinhas estão localizadas na sub-região do Clima-Corgo (Alijó) e encontram-se a altitudes médias de 600m, em solos derivados de xisto e granito.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

- . Uvas colhidas entre finais de Outubro e início de Dezembro 2007.
- . Maceração pelicular a frio de 3-4 dias, seguida de prensagem.
- . Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas.
- . Fermentação lenta (6 meses) em barricas usadas a temperatura controlada, seguida de estágio de 20 meses sob borras finas.
- . Teor de açúcares do mosto é de 40%.
- . Engarrafado em Setembro de 2009.

### DETALHES TÉCNICOS

**PRODUTO** Olho no Pé Colheita Tardia

**ANO** 2007

**PRODUÇÃO** 1800 garrafas

**ESTÁGIO** 20 meses em barrica

**ENGARRAFADO** Setembro de 2009

**ÁLCOOL** 13,1 % vol.

**EXTRACTO SECO** 194,2 g / dm<sup>3</sup>

**ACIDEZ TOTAL** 7,12 g / dm<sup>3</sup> (ácido Tartárico )

**AÇÚCARES REDUTORES** 160 g / dm<sup>3</sup>

**pH** 3,58



Folias de Baco, Unipessoal Lda.

Rua António Cândido, 7 . 5070-029 Alijó - Portugal

Contacto: +351 960 487 850

info@foliasdebaco.com . www.foliasdebaco.com

