

OLHO NO PÉ BRANCO

GRANDE RESERVA 2009

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 2009, invulgarmente fresco até ao início de Agosto, atrasou o início da maturação das uvas produzidas no Douro. Antevia-se um atraso na data de vindima, mas as altas temperaturas verificadas na 2ª quinzena de Agosto, aceleraram a maturação de forma brusca, e a vindima teve de ser iniciada no início de Setembro. O período de vindima foi caracterizado pela ausência de precipitação e temperaturas acima da média.

CASTAS

Vindima manual de uvas escolhidas de vinhas velhas (+70anos), com base em Viosinho, Gouveio e Rabigato. As vinhas estão localizadas na sub-região do Cima-Corgo, (Alijó) e encontram-se a altitudes médias entre 500-600m, em solos derivados de xisto e granito.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

- . Uvas colhidas entre o início de Setembro e início de Outubro de 2009.
- . Maceração pelicular a frio de 48 horas (numa parte do lote final), seguida de suave prensagem (prensa pneumática).
- . Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas.
- . Fermentação em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (Nevers e Vosges, tosta média) a temperatura controlada.
 - . Tanoarias: Cadus e Damy (França).
 - . 30% madeira nova.
- . Estágio de 12 meses sobre as borras finas, com battonage semanal.
- . Engarrafado em Novembro 2010.

DETALHES TÉCNICOS

PRODUTO Olho no Pé Branco

ANO 2009

PRODUÇÃO 7500 garrafas

ESTÁGIO 12 meses em barrica

ENGARRAFADO Novembro de 2010

ÁLCOOL 14,15 % vol.

EXTRACTO SECO 24,1 g / dm³

ACIDEZ TOTAL 5,85 g / dm³ (ácido Tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,49 g / dm³ (ácido Acético)

PH 3,29



Foliás de Baco, Unipessoal Lda.
Rua António Cândido, 7 . 5070-029 Alijó - Portugal
Contacto: +351 960 487 850
info@foliasdebaco.com . www.foliasdebaco.com