

OLHO NO PÉ

COLHEITA TARDIA 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. A fraca precipitação ocorrida durante o mês de Setembro atrasou o desenvolvimento do fungo Botrytis cinerea, que se verificou durante os meses de Outubro e Novembro, permitindo 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 o início de Novembro e finais de Dezembro de 2009.
- . Maceração pelicular a frio de 3-4 dias, seguida de prensagem.
- . Fermentação lenta (6 meses) em barricas usadas a temperatura controlada, seguida de estágio de 20 meses sob borras finas.
- . Engarrafado em Novembro de 2011.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada. Aroma muito intenso e complexo, carregado de mineralidade, com notas de mel e frutos secos, a par de notas de frutos tropicais frescos. Boca gorda e cheia. A doçura é temperada por uma acidez alegre e vibrante, com uma enorme persistência no final de boca. Servir fresco, entre os 6-8°C. Acompanha tanto um foie gras como sobremesas ricas em ovos.

DETALHES TÉCNICOS

PRODUTO Olho no Pé Colheita Tardia
ANO 2009
PRODUÇÃO 2555 garrafas
ESTÁGIO 22 meses em barrica
ENGARRAFADO Novembro de 2011
ÁLCOOL 11,93 % vol.
EXTRACTO SECO 179,2 g / dm³
ACIDEZ TOTAL 6,95 g / dm³ (ácido Tartárico)
AÇUCARES REDUTORES 142 g / dm³
pH 3,52

