

Olho no Pé Rosé Reserva 2007

Douro DOC | 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 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 bastante equilibradas a nível de açúcares/acidez e de grande frescura aromática.

Castas

Vindima manual de uvas escolhidas das castas Touriga Nacional (20%) e Tinta Barroca (80%). As vinhas estão localizadas na sub-região do Cima-Corgo (Alijó) e encontram-se a altitudes médias entre os 500-600m, em solos derivados de xisto e granito.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas em Outubro 2007. Prensagem directa de uvas inteiras (75%) e desengaçadas (25%) em prensa pneumática. Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas. Fermentação em cuba inox a baixas temperaturas. Estágio de 10 meses sobre as borras finas, com battonage semanal. Engarrafado em Setembro 2008.

Detalhes Técnicos

Produto Olho no Pé Rosé
Ano 2007
Produção 2000 garrafas
Estágio 10 meses em cuba inox
Engarrafado Setembro 2008

Álcool 13,55 % vol.
Extracto Seco 22,0 g/dm³
Acidez Total 5,44 g/dm³ (ácido Tartárico)
Acidez Volátil 0,26 g/dm³ (ácido Acético)
pH 3,44