

OLHO NO PÉ TINTO

GRANDE RESERVA 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 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 de vinhas velhas (+70 anos), com uma grande diversidade de castas. 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 Setembro e Outubro de 2007.
- . 85% de desengace com mínimo esmagamento
- . Fermentação longa em pequenos lagares a temperatura controlada
- . Fermentação maloláctica em barricas novas e usadas de carvalho francês (Nevers e Vosges, tosta média) seguida de um estágio de 22 meses.
- . Engarrafado em Setembro de 2009.
- . 1 ano de estágio mínimo em garrafa

NOTAS DE PROVA

Deixe-se encantar por este vinho de carácter único, fiel ao seu terroir, aliando a sua grande estrutura à frescura de uma acidez viva, conferindo-lhe enorme prazer à mesa e uma grande longevidade.

Deve servir-se entre os 16-18°C, recomendando-se a sua decantação, a acompanhar pratos de carne de sabor intenso.

DETALHES TÉCNICOS

PRODUTO Olho no Pé Tinto Grande Reserva

ANO 2007

PRODUÇÃO 2800 garrafas

ESTÁGIO 22 meses em barrica

ENGARRAFADO Setembro de 2009

ÁLCOOL 14,15 % vol.

EXTRACTO SECO 36,70 g / dm³

ACIDEZ TOTAL 5,68 g / dm³ (ácido Tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,71 g / dm³ (ácido Acético)

PH 3,70



Folias de Baco, Unipessoal Lda.

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

Contacto: +351 960 487 850

info@foliasdebaco.com . www.foliasdebaco.com

