

Porto Vintage 2016



Vieira de Sousa Vintage 2016 è prodotto solo da due Quintas di famiglia, Quinta da Agua Alta (vigneto Bom dia) e Quinta do Fojo Velho. Questa *miscela* unisce "Bom dia", un vigneto d'alta quota esposto a est, e "Fojo Velho", una fattoria con una posizione privilegiata sul fiume Pinhão.

Vinificazione: Il 2016 è stato un anno diverso nel Douro: l'inverno è stato abbastanza buono in termini di pioggia, il che significa che i vigneti hanno iniziato l'anno con una buona umidità del suolo. Con la primavera sono arrivate temperature molto rigide e condizioni sfavorevoli per l'impollinazione e la fioritura, che hanno influito sullo sviluppo dell'uva e favorendo la diffusione delle malattie. Nei mesi di luglio e agosto si sono registrate temperature medie molto elevate, che hanno portato i vigneti a stress idrico. Queste condizioni hanno avuto un impatto molto negativo sul processo di maturazione. La tanto agognata pioggia è arrivata il 13 settembre e ha riportato a

maturazione le uve. Alla fine è stato possibile raccogliere uve perfettamente mature. L'annata 2016 ci ha regalato il 25% di grappoli in meno rispetto alle annate precedenti, d'altra parte la qualità delle uve è stata fantastica, con bucce spesse e vinaccioli maturi.

Note di degustazione: Questo Vintage 2016 presenta un'ottima concentrazione e allo stesso tempo un bel colore opaco. Spiccano gli aromi di frutta fresca. È un vino corposo con tannini ricchi e un finale robusto e lungo.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 40 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Tonneaux

Zucchero residuo: 112 g/l

Alcol: 19,5 % vol.

Baume: 4

pH: 3.68

Acidità totale: 4,75 g/l in acido tartarico

