

CONDITIONS

Some years in the Douro seem to be heaven-sent and 2008 was one such year. A combination of luck and good decision-making proved decisive in this tricky year. A very wet April resulted in relatively poor fruit-set. Three very dry months followed, albeit with mild temperatures. The lack of rain would have been problematic if the customary, searing summer heat had arrived, but thankfully it didn't. This delayed the grapes' ripening but some timely showers in early September, followed by a long dry, very warm spell allowed the grapes to recover rapidly. The decision to pick late was wise because the grapes ripened fully, allowing us to produce high quality wine.

GRAPE ORIGINS

Quinta do Vesúvio (picking started September 26th), Quinta da Perdiz (September 29th) and finally, Quinta do Bomfim, where picking started on the 7th of October.

GRAPE VARIETIES

Touriga Franca – 50%
Touriga Nacional – 22%
Tinta Roriz – 17%
Tinta Barroca – 11%

VINIFICATION

Manual triage is undertaken on a sorting table after which the grapes are de-stemmed and gently crushed. The grapes are relayed to the fermentation vats by a gravity flow process, and once in the vats they are inoculated with a specially selected cultured yeast, fermentation taking place between 26 and 27°C. Maceration is very gentle and aimed at producing a wine intended for earlier drinking.

CONDIÇÕES

2008 foi um ano fresco e seco, em geral, com um Inverno com baixa precipitação. Abril foi, contudo, particularmente chuvoso, tendo provocado um desavinho significativo.

O Verão foi bastante ameno, com temperaturas abaixo dos valores normais para a época. Apesar de uma previsão meteorológica pouco animadora, decidiu-se atrasar o início da colheita, o que viria a revelar-se decisivo pois demos tempo para as videiras completarem a maturação das uvas, o tempo manteve-se excelente durante toda a vindima e, por isso, colhemos fruta de excepcional qualidade, em perfeito estado de maturação.

ORIGEM DAS UVAS

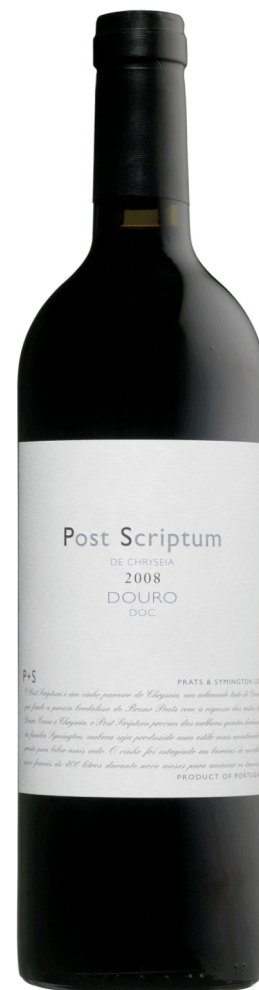
Quinta do Vesúvio, com início no dia 26 de Setembro, Quinta da Perdiz, com início no dia 29 de Setembro, terminando na Quinta do Bomfim no dia 7 de Outubro.

CASTAS

Touriga Franca – 50%
Touriga Nacional – 22%
Tinta Roriz – 17%
Tinta Barroca – 11%

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas manualmente em tapete de escolha após o que sofrem um processo de desengace e esmagamento ligeiro. Na cuba de fermentação para onde foram transportadas por gravidade, são inoculadas com uma cultura seca de leveduras, decorrendo a fermentação com temperaturas a rondar os 26 a 27°C. A maceração é suave e ajustada à produção de um vinho de consumo mais precoce.

**Ageing**

10 months in French oak barrels

Coopers

Taransaud, Sud-Ouest and Boutes

Bottling

8th and 9th September, 2009

Total Production

3.160 cases of 12 x 75cl

Analysis

Alcohol: 13,5% vol. / Volatile acidity: 0,51 g/l (acetic acid) / Total acidity: 4,9 g/l (Tartaric acid) / pH: 3,69 / Reducing sugars: 1,9 g/l

Winemakers

Bruno Prats and Charles Symington, assisted by Pedro Correia.

Tasting Notes

"Attractive deep garnet colour. Beautifully fresh aromatics of red fruits and well integrated wood. Very fresh and clean in the mouth with supple tannins and balanced acidity. Long and silky with no hard edges and with an aromatic finish. A wine to offer great pleasure for drinking young, although with the potential to develop very favourably in bottle."

Bruno Prats

Envelhecimento

10 meses em barricas de carvalho francês

Tanoarias

Taransaud, Sud-Ouest e Boutes

Engarrafamento

8 e 9 de Setembro de 2009

Produção Total

3.160 caixas de 9 L

Análise

Álcool: 13,5% vol. / Acidez volátil: 0,51 g/l (ác. acético) / Acidez total: 4,9 g/l (ác. tartárico) / pH: 3,69 / Açúcares Redutores: 1,9 g/l.

Enólogos Responsáveis

Bruno Prats and Charles Symington, assistidos por Pedro Correia.

Notas de Prova

"Bela cor granada. Aroma fresquíssimo com frutos vermelhos e notas de madeira bem integradas. Muito fresco na boca com taninos bem polidos e com acidez muito equilibrada. Boa persistência, macia e sem arestas, com final límpido e aromático. Um vinho capaz de oferecer grande prazer na fase jovem, embora capaz de uma excelente evolução em garrafa."

Bruno Prats