

HERDADE DO PERÚ		TINTO
PRIVATE COLLECTION	ANO: 2019	
ÁLCOOL: 14,5% - ACIDEZ TOTAL 5,90 G/L - PH 3,71 - AÇÚCAR RESIDUAL: <0,6 G/L		

Região

Lote de castas existentes na Herdade do Perú

Clima

O ano de 2019 classificou-se como sendo um ano quente e seco. Os valores médios de temperatura máxima do ar foram quase sempre acima da média, tendo sido o mês de maio, o mês que mais se destacou. Em relação aos níveis de precipitação, estes foram na maioria dos meses inferiores aos valores normais esperados na região. Do ponto de vista vitícola e enológico, é considerado um ano de baixa produção, mas de muito boa qualidade.

Castas

Merlot

Vinificação

Uvas vindimadas à mão de talhões previamente selecionados para este vinho durante o mês de outubro. Seleção das uvas no campo e na adega desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias em lagares de 800kg, fermentação com temperatura controlada durante 2 semanas e maceração pós-fermentativa "Cuvaision" durante 2 semanas. Prensagem ligeira das massas seguida de maloláctica em cuba de inox. Estágio em barricas de Carvalho Francês usadas e novas durante 24 meses com băttonage.

Comentário do enólogo

Cor vermelha aberta. No nariz aparece a fruta vermelha com notas de cacau, ameixa, chocolate, compota de pimento equilibradas por notas de baunilha, toffee e especiarias. Na boca vinho com muita intensidade com taninos aveludados, mas bem presentes e a dar continuidade à prova. Termina longo e profundo com uma acidez refrescante e que lhe vai garantir tempo de garrafa.



BRITO E CUNHA
— FAMILY ESTATE WINES —