

HERDADE DO PERÚ		TINTO
	COLHEITA	ANO: 2019
ÁLCOOL: 13,5% - ACIDEZ TOTAL 5,80 G/L - PH 3,66 - 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

Lote de castas existentes na Herdade do Perú

Vinificação

Uvas vindimadas à mão durante o mês de outubro. Seleção das uvas no campo e na adega desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa durante 3 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 16 meses com băttonage.

Comentário do enólogo

Cor vermelha densa. No nariz as notas florais e de esteva estão bem presentes, no final nota-se a fruta fresca como amoras e mirtilos em perfeita harmonia com as notas de barrica. Na boca muita intensidade com taninos firmes a elevar as notas de fruta vermelha dando muita frescura ao conjunto. Nota-se bem o terroir onde o vinho foi produzido com notas de pinho e bosque, elegante e com boa persistência.



BRITO E CUNHA
— FAMILY ESTATE WINES —