

Vinho Tinto

Encostas de S. João 2016



Vinificação

Este vinho foi produzido a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão. Após o desengace e esmagamento das uvas cuidadosamente vindimadas à mão, a fermentação decorreu em lagares tradicionais de granito com pisa a pé. Estagiou 6 meses em cascos de carvalho americano. O *Encostas de S. João tinto* não é estabilizado e é apenas ligeiramente filtrado. Estagiou 2 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado.

Nota de prova

Grande exuberância frutada (bagas silvestres) e leve toque floral, com acidez viva a dar muita frescura ao conjunto. Vigoroso, para pratos bem temperados.

FICHA TÉCNICA

Marca: Encostas de S. João

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Tinto

Produtor: Rui Miguel de Viseu Botelho Cardoso

Colheita: 2016

Vinha

Solo: Granítico

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

Idade da vinha: 11 - 60 anos

Sistema de condução: Cordão simples

Técnico de viticultura: Rui Viseu Cardoso

Enologia

Data da vindima: dias 18, 19 e 20 Setembro 2016

Estágio: 6 meses em carvalho americano

Engarrafamento: Setembro 2017

Lançamento: Março de 2018

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 5,6

Açúcar residual: 1,5 g/l

pH: 3,61