

Olho no Pé Branco Grande Reserva 2007

Douro DOC | Portugal

O vinho

Os vinhos Olho no Pé nascem nas mais frescas encostas do Vale do Douro, em vinhas de exploração própria. Tirando partido dos conhecimentos adquiridos ao longo de gerações e aliando-os aos mais recentes avanços científicos, todo o processo de criação do vinho é cuidadosamente acompanhado e controlado. O resultado são vinhos sedutores, complexos, misteriosos e de grande versatilidade gastronómica, proporcionando momentos de grande prazer. Um nome invulgar, para vinhos únicos!

Caracterização do ano

O ano de 2007, invulgarmente fresco, permitiu uma maturação quase perfeita das uvas produzidas no Douro. As temperaturas baixas e precipitação ocorrida na Primavera contribuíram para um aumento da pressão de doenças sobre a vinha. No entanto, o desenrolar lento da maturação permitiu a obtenção de uvas bastante equilibradas a nível de açúcares/acidez e de grande frescura aromática.

Castas

Vindima manual de uvas escolhidas de vinhas velhas (+70 anos), com base em Viosinho, Gouveio e Rabigato. As vinhas estão localizadas na sub-região do Cima-Corgo (Alijó) e encontram-se a altitudes médias entre os 500-600m, em solos derivados de xisto e granito.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas entre o final de Setembro e início de Novembro de 2007. Maceração pelicular a frio de 24 horas, seguida de suave prensagem (prensa pneumática). Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas. Fermentação em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (Nevers e Vosges, tosta média) a temperatura controlada. Tanoarias: Cadus e Damy (França). 25% madeira nova. Estágio de 10 meses sobre as borrras finas, com battonage semanal. Engarrafado em Setembro 2008.

Detalhes Técnicos

Produto Olho no Pé Branco

Ano 2007

Produção 2000 garrafas

Estágio 10 meses em barrica

Engarrafado Setembro 2008

Álcool 14,05 % vol.

Extracto Seco 23,1 g/dm³

Acidez Total 6,24 g/dm³ (ácido Tartárico)

Acidez Volátil 0,44 g/dm³ (ácido Acético)

pH 3,20

