

Olho no Pé Colheita Tardia 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. As chuvas ocorridas durante o mês de Setembro despoletaram o desenvolvimento do fungo *Botrytis cinerea*, facto que aliado ao tempo seco que se verificou durante o mês de Outubro, permitiu uma concentração excepcional dos bagos.

Castas

Vindima manual de uvas escolhidas de vinhas velhas (+70 anos), com base em Gouveio. A recolha dos bagos afectados pela podridão nobre fez-se em três passagens na mesma parcela. As vinhas estão localizadas na sub-região do Cima-Corgo (Alijó) e encontram-se a altitudes médias de 600m, em solos derivados de xisto e granito.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas entre finais de Outubro e início de Dezembro de 2007. Maceração pelicular a frio de 3-4 dias, seguida de prensagem. Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas. Teor de açúcares do mosto: 40%. Fermentação lenta (6 meses) em barricas usadas a temperatura controlada, seguida de estágio de 20 meses sobre as borrras finas. Engarrafado em Setembro 2009.

Detalhes Técnicos

Produto Olho no Pé Colheita Tardia
Ano 2007
Produção 1800 garrafas
Estágio 20 meses em barrica
Engarrafado Setembro 2009

Álcool 13,1 % vol.
Extracto Seco 194,2 g/dm³
Acidez Total 7,12 g/dm³ (ácido Tartárico)
Açúcares redutores 160 g/dm³
pH 3,58

