

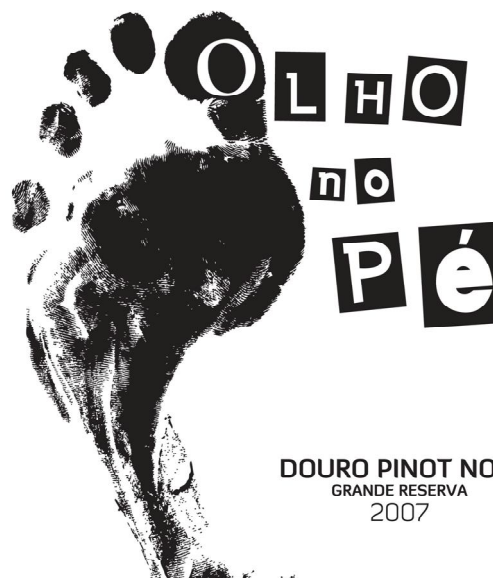
Olho no Pé Pinot noir Grande Reserva 2007



Douro | 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 da casta Pinot noir. 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 em Setembro 2007. 75% de desengaçe com mínimo esmagamento. Maceração pelicular a frio de 5 dias. Fermentação em pequenos lagares inox a temperatura controlada. Fermentação maloláctica em barricas novas e usadas de carvalho francês (Nevers e Vosges, tosta média) seguida de um estágio de 22 meses. Tanoarias: Cadus e Damy (França). 50% madeira nova. Engarrafado em Setembro 2009.

Detalhes Técnicos

Produto Olho no Pé Pinot noir
Ano 2007
Produção 1100 garrafas
Estágio 22 meses em barrica
Engarrafado Setembro 2009

Álcool 15,1 % vol.
Extracto Seco 33,1 g/dm³
Acidez Total 5,72 g/dm³ (ácido Tartárico)
Acidez Volátil 0,74 g/dm³ (ácido Acético)
pH 3,60