

Olho no Pé Rosé Grande Reserva 2008

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 2008, 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.

DOURO ROSÉ
GRANDE RESERVA
2008

Castas

Vindima manual de uvas escolhidas das castas Touriga Nacional (75%) e Tinta Barroca (25%). 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 em Outubro 2008. Prensagem directa de uvas inteiras (50%) e desengaçadas (50%) em prensa pneumática. Antes de iniciar o processo de fermentação, o mosto foi decantado durante um período de 24-48 horas. Fermentação em cuba inox a baixas temperaturas. Estágio de 10 meses sobre as borras finas, com battonage semanal. Engarrafado em Setembro 2009.

Detalhes Técnicos

Produto Olho no Pé Rosé
Ano 2008
Produção 3500 garrafas
Estágio 10 meses em cuba inox
Engarrafado Setembro 2009

Álcool 14,50 % vol.
Extracto Seco 23,2 g/dm³
Acidez Total 5,18 g/dm³ (ácido Tartárico)
Acidez Volátil 0,32 g/dm³ (ácido Acético)
pH 3,54