

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU RESERVA TINTO 2022



Perfil

Vinho com boa profundidade e complexidade aromática. Guloso, medianamente encorpado, com taninos suaves e um lado especiado que lhe confere elegância.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas

Entre 10 a 20 anos.

Castas:

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido de esmagamento.

Co-fermentação das castas em cuba inox com controlo moderado da temperatura e remontagens manuais.

Estágio

Estágio em barricas de carvalho de 2ª e 3ª utilização durante 14 meses.

Engarrafamento

Durante o primeiro trimestre de 2024.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14% vol. Acidez Total: 5.5 g/l
pH: 3.47 Açúcares Totais: 1.00 g/l
SO2 Total: 78 mg/l

Nota do Enólogos por: Hugo Linton

Cor: Rubi com boa intensidade.

Aroma: Intenso e complexo lembrando frutos vermelhos maduros envolvidos pelas especiarias.

Palato: Seco. Acidez equilibrada. Bom aroma de boca. Taninos muito macios que lhe conferem um final longo.

Data ideal de consumo

2025 - 2035