

Quinta da Lagoalva | Barrel Selection

Castas | Grape Varieties:

Syrah, Touriga Nacional.

Vinificação:

Vindimadas mecanicamente em Setembro e Outubro, durante a noite para preservar os aromas, as uvas foram imediatamente processadas na nossa adega. Após 3 dias de maceração pré fermentativa, a fermentação alcoólica ocorreu em lagares de inox a 24°C. As massas foram prensadas em prensa hidráulica e a fermentação malo-láctica ocorreu em barricas de carvalho Francês, onde estagiou 12 meses. A vinificação das diferentes castas ocorreu em separado.

Winemaking:

The vinification of the different grape varieties is carried out separately and the lot is blended later. Grapes are mechanically harvested overnight. After 3 days of pre-fermenting maceration, the alcoholic fermentation takes place at 24°C in stainless open vats. The musts are pressed hydraulically and the malolactic fermentation occurs in French oak barrels, where the wine ages during 12 months.

Notas de Prova:

Com uma cor granada intensa, tem um aroma complexo a frutos pretos maduros, especiarias e baunilha. Na boca tem bom volume, os taninos são elegantes e termina longo. Servir a 16°C acompanhando carnes elaboradas, pratos de forno e queijos curados.

Tasting notes:

This wine has an intense garnet-red colour, with complex aromas of ripe black fruits, spices and vanilla. In the mouth it has a full volume, with elegant tannins and is long lasting. It should be drunk at 16°C complementing meat and game, oven baked dishes and ripened cheeses.

Enólogos | Wine makers:

Diogo Campilho/Pedro Pinhão

