



# INÓSPITO

## Vinhas Velhas Almendra

### Vinho Tinto

Com origem numa vinha velha, registo de plantio do ano de 1850, entre os 200 e 250 metros de altitude, com uvas criteriosamente vindimadas à mão, elaboramos um Douro único nascido num terroir da sub-região do Douro Superior perto da freguesia de Almendra.

Solos pobres, de origem xistosa contribuem para um perfil único e uma expressão de um Douro interpretado como antigamente, fresco, complexo e com estrutura, sem qualquer correção tartárica.

As uvas chegam à adega em caixas de 20 kgs e são diretamente encaminhadas para o lagar. A fermentação começou apenas 3 dias após a entrada das uvas em que durante esse tempo de maceração extraiu-se grande parte da sua essência.

A fermentação foi espontânea por leveduras indígenas. As barricas novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a acidez, a frescura o carácter único destas parcelas e micro-terroir sejam símbolos deste vinho sem par na região. Um vinho puro e sem maquilhagem. O Inóspito é a expressão de cada parcela por nós explorada.

---

#### Região

Douro

#### Acidez total

6,4 g/L

#### Solo

Argilo-Xistoso

#### Açúcar residual

0,8 g/L

#### Ano de plantio das parcelas

1850

#### Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas em lagar de granito pisado a pé. Estágio em barricas novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 18 meses

#### Variedades

Field Blend (Mais de 45 castas)

#### Vindima

Vindima manual na última semana de Agosto

#### Nº de garrafas

3660

#### Álcool

12%

---