



INÓSPITO VINHAS VELHAS TORTO VINHO TINTO

O vale do Rio Torto é um dos terroirs icónicos da Região Demarcada do Douro particularmente na margem esquerda do Douro. As altitudes variam entre os 500 e os 150 metros, a vinha onde nasce este vinho está entre as cotas dos 450 e os 300. A vinha sita na margem direita do Rio Torto e foi plantada em 1920 e tem mais de 30 castas mas com predominância para um clone muito antigo da Touriga Nacional ao qual os viticultores locais chamam de Tourigão e Touriga Francesa. A exposição da vinha é Sul.

A fermentação foi espontânea por leveduras indígenas. As barricas onde estagiou foram novas e usadas de Carvalho Francês de 500 L de 3 tanoarias (Ermitage, Seguin Moreau e Taransaud.

Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a acidez, a frescura e o carácter único desta parcela e micro-terroir sejam símbolos deste vinho. Um vinho puro e sem maquilhagem. O Inóspito é a expressão de cada parcela por nós exploradas.

Região

Douro

Solo

Xisto

Variedade

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Mourisco, Tinto Cão, Tinta Francisca, Touriga Brasileira

Vindima

 $\begin{tabular}{ll} Vindima manual na última semana \\ de Agosto \end{tabular}$

Álcool

13,5%

Acidez total

6,1 g/L

Açúcar residual

 $0.9~\mathrm{g/L}$

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

Nº garrafas

4000