



LENTO

Vinhas Velhas Tinto



De vinhas com mais de 100 anos, cuidadosamente vindimadas à mão, obtemos um Douro feito de preciosas subtilezas. As vinificações decorrem espontaneamente em lagares de granito e uma pequena parte em inox, e a madeira não é utilizada. Pretendemos que seja um vinho honesto, sem extras, que viva da extraordinária qualidade das uvas que nascem nas diferentes vinhas velhas da nossa coleção, ao longo da região demarcada do Douro. As macerações são longas e delicadas. Queremos que se sinta o Douro de uma ponta a outra, das cotas mais baixas às mais altas, das diferentes exposições solares, da predominância do xisto e dos muitos anos de legado que hoje permitem fazer coisas puras, distintas, elegantes e cheias de carácter. Vinhos que nascem nas vinhas, nunca esquecendo a ciência por base, fruto de processos em que o saber enológico é sinónimo de vigilância e não álibi de manipulação; elementar para diminuir à quase nulidade a intervenção na adega, onde apenas queremos sentir as belas notas que vêm da vinha e nos deixam a sonhar com destinos e lugares incríveis, lembrando que o melhor vem quase sempre lentamente, ao ritmo da natureza. É esta a principal marca deste vinho: um vinho que nasce ao ritmo certo, ao ritmo da vinha e da natureza que a faz renascer a cada primavera.

Lento - Devagar se vai ao Longe...

Região

Douro

Álcool

12%

Solo

Xisto

Acidez total

4,8 g/L

Variedades

Touriga Nacional, Bastardo, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinto Cão.

Açúcares residuais

0,8 g/L

Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada.

Vindima

Manual na primeira e segunda semana de Setembro.

Nº garrafas

10000

Geographic Wines

Portugal

geographicwines.pt

@geographicwines