

DOURO CLOS VINHO TINTO

## QUINTA DO JAVALI

### Clos Fonte do Santo Cápsula Cereja 2020



A vinha da “cerejeira” é a parcela de terreno de maior altitude da nossa “Clos Fonte do Santo”. As videiras aqui têm cerca de 90 anos e a vinha está localizada na aldeia de Ervedosa do Douro. Tal como todas as nossas vinhas, é cultivada seguindo práticas biodinâmicas. De acordo com os métodos tradicionais do vale do Douro, esta vinha apresenta uma mistura de castas indígenas portuguesas exclusivas. A localização íngreme da vinha, com a sua composição de solo xistoso, varia entre 600 e 750 metros de altitude e está orientada a nordeste.

#### Notas de prova

Cor vermelho-rubi claro, como a cor da cereja vermelha. Nariz exuberante e apelativo. Os aromas de frutos vermelhos dominam com uma maturação equilibrada, sem ser exagerada. Notas evidentes de cereja vermelha, groselha e framboesa. Na boca, é admirável a frescura ácida num vinho tinto do Douro, que reflete positivamente a influência da localização destas vinhas num terreno mais fresco. As notas frutadas, que se aliam à mineralidade vibrante, proporcionam uma prova marcada pela leveza.

#### Castas

Mistura de 33 castas indígenas plantadas conjuntamente.

#### Vinificação e envelhecimento

As uvas para este vinho são colhidas manualmente e colocadas em caixas de 20 kg. O vinho é, então, submetido a uma fermentação espontânea em tanques de aço inoxidável, com cerca de 50% de fermentação com cachos inteiros. Após uma prensagem suave, o vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros. Ao contrário de outros vinhos, este vinho não é estabilizado por frio e passa apenas por uma filtragem mínima.

#### Informação técnica

- Álcool (%): 12,0
- Açúcar (g/l): < 0,60
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,60
- pH: 3,38

