

Monte Cascas

Vinha das Lameiras

RED 2015 · DOURO DOC

Vinhos velhas — mistura de castas tradicionais do Douro

Notas de Prova

COR

Vermelho profundo

AROMA

Amoras, notas vegetais, balsâmicas, madeira e cereais.

NA BOCA

Complexo — aparas de lápis, estrutura firme e cheia de corpo.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo curado (São Jorge 24 meses), estufado de caça, enchidos.

SERVIÇO

18º · Guarda: 20 anos (2017–2037)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2009

A VINHA

Vale Torto, a 115 km da costa e 110 m; vinha com 94 anos (1 ton), 9.260 plantas/ha, orientação NO-SE.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Condução tradicional "em taça"

CLIMA E SOLO

Montanhoso continental; solo de xisto.

COLHEITA

100% colheita manual na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Parcial desengace (30%) e esmagamento para lagar; 3 dias de maceração a frio; 12 dias de fermentação; pisa suave 2× por dia; fermentação malolática em barricas novas.

ESTÁGIO

24 meses em barricas usadas

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
15%	6,3 g/L	0,9 g/L	0,60 g/L	3,47	15/78 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Premiere	ALTURA	329,5 mm	FIADAS/PALETE	9
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	78,1 mm	GARRAFAS/PALETE	270
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	90 cxs
EAN GARRAFA	5600292865377	PESO CAIXA	4,4 kg	PESO PALETE	828 kg
EAN CAIXA	35600292865378	DIM. CAIXA	355x280x100 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	700 g	CAIXAS/FIADA	10		