

PRINCIPAL GRANDE RESERVA TINTO 2013

QUINTA COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com 4 das melhores castas do planeta (Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Merlot e Petit Verdot) e uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos o nosso vinho tinto mais emblemático, capaz de ombrear com qualquer vinho de classe mundial.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal (DOC Bairrada)
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	45% Cabernet Sauvignon, 35% Touriga Nacional, 20% Merlot
VINIFICAÇÃO	Vindima manual com seleção em tapete de escolha à entrada da adega. Segue-se o desengace e esmagamento, sendo o resultado transferido para cubas de inox com controlo de temperatura onde se dá a fermentação alcoólica e a malolática. Maceração durante cerca de 20 dias, aplicando-se a técnica de <i>delestage</i> . O vinho é depois estagiado durante 24 a 30 meses em barricas de carvalho francês 225 litros (novas e usadas). O blend final estagia ainda mais 8 anos na garrafa antes de ser lançado no mercado.
NOTAS DE PROVA	Centro opaco com auréola muito estreita de cor rubi. Aromas de fruta preta em conserva, com algumas notas de menta e pimentão verde, ao que se juntam as especiarias da madeira, conferindo várias camadas de profundidade. Encorpado, com uma acidez fresca e taninos suaves. As sensações permanecem no paladar de forma muito elegante e por longo tempo.
SERVIR	Servir entre 16-18 C°. Decantar cerca 15 minutos antes do serviço.
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 2030-35
ANÁLISES	PH - 3,63 Acidez Total - 5,53 gr/lit (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 1,4 gr/lit Álcool - 14,4%

