

2019

RUBRICA AUTOGRAPH

TINTO

VITICULTURA

O PROJECTO

A Luis Duarte Vinhos é um negócio familiar gerido pelo enólogo Luis Duarte. Sediado na propriedade Monte do Carrapatelo, situada na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz, no Alentejo, no sul de Portugal. Com 12 hectares de vinha, a propriedade goza de um clima mediterrânico continental, caracterizado por verões muito quentes e secos, mas com amplitude térmica diária assinalável, o que fomenta o desenvolvimento dos percussores de aromas. Os invernos são frios e rigorosos e é nesta estação do ano que se concentram a maior parte das chuvas. Os solos são predominantemente limosos, garantindo boa retenção de água, fundamental para as videiras durante os meses de verão. Toda a viticultura é regida por práticas sustentáveis, com intervenções culturais criteriosamente adaptadas a cada casta e a cada parcela. As vinhas foram plantadas entre 2001 e 2002.

O ANO VITÍCOLA

O ano vitícola 2018/2019 foi particularmente seco em Portugal, em especial durante o Inverno, período durante o qual, as médias de precipitação são habitualmente mais elevadas. As temperaturas foram também mais altas que a média, à exceção do mês de Junho que foi um mês consideravelmente mais frio que o habitual. Esta situação permitiu um pouco a recuperação das vinhas durante esta fase uma maturação mais lenta das uvas. Foi um ano difícil para a viticultura e as condições especiais tiveram considerável impacto no que diz respeito ao decréscimo do volume de produção. As uvas foram vindimadas à mão em diferentes dias durante a terceira e quartas semanas de Agosto e a primeira de Setembro.

CASTAS

61% Alicante Bouschet, 39% Touriga Nacional

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em vinhas com produção reduzida, na segunda semana de setembro e transportadas em caixas de 15 kg. As uvas selecionadas foram parcialmente desengaçadas e esmagadas. A fermentação decorreu em lagares de inox, de pequena capacidade com temperatura controlada (24 - 26 °C).

Fermentação malolática e estágio em barricas novas e de segundo e terceiro ano, de carvalho francês durante 12 meses.

Engarrafado dia 23 Junho 2021

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool / Volume:	14.5%
Acidez total:	6.1 g/l
pH:	3.88
Acidez volátil:	0.82 g/L
Açúcares totais (Glucose + Frutose):	0.9 g/l

NOTA DE PROVA

Aspeto: cor rubi intensa.

Nariz: apresenta um perfil aromático austero, com grande complexidade e notas de especiarias.

Boca: rico em sabores de fruta preta concentrada e possui uma estrutura firme, com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Final longo e elegante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO RECOMENDADA

16°C - 18°C

Este vinho melhora substancialmente com um arejamento prévio de uma hora.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

É ideal para acompanhar pratos de carne grelhada e pratos de caça.

ENÓLOGO

Luis Duarte



ALENTEJO - PORTUGAL

Monte do Carrapatelo, Apartado 108,
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com
M: +351 917 235 359

LD
LUIS DUARTE
VINHOS