



H.O.

Sousão 2018

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O SOUSÃO 2018 nasce da seleção de parcelas da casta Sousão. Com exposição solar nascente e solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 240 aos 300m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.

Especificações

Álcool
14 %

Acidez Total
5.3 g / L

pH
3.54

Açúcar residual
1.11 g / dm³



Castas
100 % Sousão



Estágio
14 meses em barricas
de carvalho de 225L
de capacidade



Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa



Quantidade Produzida
6 080

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2018 foi caracterizado por um início muito seco e frio. A partir de março as condições alteraram-se significativamente, com níveis de precipitação acima da média ao longo de toda a primavera, levando a uma elevada pressão de algumas doenças na vinha (míldio) e a uma quebra na quantidade produzida. O verão prosseguiu bastante ameno e húmido para os padrões da região, verificando-se, contudo, em agosto uma total inversão, com uma vaga súbita de calor a exigir um esforço suplementar por parte das videiras. As reservas de água no solo constituídas no período anterior vieram a revelar-se providenciais, permitindo uma evolução fantástica das maturações, com um equilíbrio e qualidade finais verdadeiramente singulares.

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para os depósitos de fermentação em inox.

Após 48h em maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, a fermentação alcoólica decorreu durante 10 dias onde, em função da parcela e da idade da vinha, era executado um protocolo específico para a casta Sousão. Com recurso a técnicas de vinificação suaves, foi possível extrair todo o carácter varietal da casta mas demonstrar a finesse da mesma.

Após a fermentação malolática, o vinho estagiou em barricas de carvalho de 225L durante 14 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 8 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O SOUSÃO 2018 é um vinho de cor rubi e quase opaca. No aroma, apresenta notas de fruta preta, fruto azul e muito resinoso e balsâmico. Em segundo plano, é possível sentir a complexidade das especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta-se muito fresco, com taninos polidos que conferem estrutura e volume ao conjunto final e de grande capacidade de guarda.

