



H.O.

ACHADO 2019

VINHO TINTO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O. ACHADO TINTO 2019 resulta da combinação de diferentes parcelas de vinhas velhas da H.O. complementadas com as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão. Com diferentes exposições solares Nascente, Sul e Poente e predominância de solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 250 aos 400 m de altitude. As parcelas de Vinha Velha apresentam cerca de 25 castas misturadas e aproximadamente 110 anos de idade, resultando num vinho rico em complexidade.

Especificações

Álcool
14%

Acidez Total
5,6 g / L

pH
3,65



Castas

75% Vinhas Velhas
15% Touriga Franca
5% Touriga Nacional
5% Sousão



Enologia

João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa



Estágio

18 meses em barricas de
Carvalho seguido de 18
meses em garrafa

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2019 foi globalmente seco e sujeito a grandes oscilações das temperaturas, motivando reações diferentes nas muitas castas existentes. Foi assim necessário um acompanhamento muito próximo de forma a integrar e respeitar a evolução individual de cada parcela. Um trabalho exigente, mas fundamental, traduzindo-se num excelente estado fitossanitário e num refinamento global da qualidade do ano.

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, conforme a casta e a parcela, era executado um protocolo de remontagens e delestages. Após a fermentação malolática, as diferentes componentes estagiaram em barricas de carvalho de 225L durante 18 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 18 meses em garrafa.

Notas de Prova

H.O. ACHADO TINTO 2019 é um vinho de cor rubi e intensidade profunda. No aroma, apresenta-se muito complexo, entre notas de fruto vermelhos e pretos do bosque, "sous-bois", especiaria do estágio em barrica e frescura balsâmica típica do terroir da H.O. Na boca, apresenta taninos muito finos e polidos que aportam estrutura e finesse ao mesmo tempo.

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

