

TRUFA

Vinha do Olival

DOURO

2020

VINHO TINTO

O nome **TRUFA** foi escolhido porque existem várias analogias entre este vinho e uma trufa:

- ambos vêm da Terra, são raros e exclusivos;
- ambos têm uma grande qualidade e um sabor único;
- ambos ajudam a enriquecer e tornar uma refeição única.

Vinha:

O **TRUFA** é um vinho produzido com uvas de vinhas velhas (+ de 70 anos) da Quinta do Olival Velho, localizada na margem esquerda do Rio Douro, entre a Régua e o Pinhão.

A vinha em terreno xistoso, tem uma mistura de aproximadamente 30 castas autóctones diferentes, e situa-se entre os 300 e 350 m de altitude com exposição a Norte, o que confere ao vinho uma grande frescura.

Com uma produção média de 400 g /cêpa, estas vinhas produzem uvas de qualidade excepcional;

Vinificação:

Após criteriosa seleção manual no tapete de escolha, as uvas foram desengaçadas e pisadas a pé em lagar, passando depois para cubas de inox onde a fermentação ocorreu por um período de 8 dias.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas e as restantes usadas.

Nota de prova:

O aroma tem uma excelente concentração e intensidade onde sobressaiem notas de fruta preta (frutos silvestres). Na boca tem um ataque impressionante, com sabor muito intenso a fruta preta e com taninos firmes e envolventes muito bem integrados e com um final macio. É um vinho muito elegante, complexo, fresco e persistente.

Álcool: 14,5°

PH: 3,42

Acidez Total: 6,0 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

Enólogo: Francisco Ferreira

Produção Total: 3.344 garrafas de 75 cl



QUINTA DO OLIVAL VELHO