

TRUFA

Garrafeira

DOURO

2017

VINHO TINTO

Condições Climatéricas::

O Ano de 2017 caracterizou-se por ser um ano de pluviosidade muito baixa, um dos anos mais secos desde que há registos, com um valor cerca de 40% abaixo da média dos últimos 30 anos. Apesar de também ter sido um ano quente, com a temperatura média ligeiramente acima da média dos últimos 30 anos, não existiram grandes ondas de calor no Verão, o que permitiu uma maturação muito equilibrada das uvas, e um estado sanitário perfeito. A vindima de 2017 foi das mais precoces que há memória, tendo as uvas deste **TRUFA Garrafeira** sido apanhadas no início de setembro.

Vinha:

O **TRUFA Garrafeira** 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, 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 250 g / cêpa, estas vinhas produzem uvas de qualidade excepcional.

Vinificação:

As uvas, após critérios seleção manual no tapete de escolha, foram desengaçadas e fermentaram em lagares de Granito com pisa a pé durante um período de 7 dias.

Estágio:

Após a fermentação malolática o **TRUFA Garrafeira** 2017 estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho francês, e posteriormente foi engarrafado e cuidadosamente guardado em garrafa em condições de temperatura e humidade ideais durante cerca de 50 meses.

Engarrafamento:

Foram engarrafadas 603 garrafas de 1,5 L em julho de 2019

Nota de prova:

Fruto de uma vinha e de um ano excepcional, o **TRUFA Garrafeira** 2017 revela a complexidade, harmonia e elegância tão característicos da parcela de vinha e do *terroir* tão especial que lhe dá origem. É um vinho encorpado, muito concentrado com notas balsâmicas de carvalho e fruto preto. Tem um final de boca muito elegante e fresco

Álcool: 14° PH: 3,74 Acidez Total: 5 g/L Acidez Volátil: 0,4 g/L

Enólogo: Francisco Ferreira



QUINTA DO OLIVAL VELHO