

TINTO

JAVALI

Maria Luisa 2020

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea 100% em barrica nova de carvalho Francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Notas de prova

Maria Luísa ... Se há vinhos que nos deixam sem palavras, este é um deles!

De uma cor ruby profundo, denotam-se nuances de carmim na auréola do vinho. O nariz é estonteante. Para quem ainda não teve o privilégio de conhecer a vinha velha que dá origem aos vinhos *Maria Luísa*, tem de imaginar uma riquíssima bancada de ingredientes, de onde é exalada uma infindável profusão de aromas. A "sinfonia aromática" é iniciada com uma expressiva fruta vermelha do bosque, com sugestão de ameixa, framboesa e morango. Seguem-se notas de especiarias típicas das ancestrais vinhas do Douro, como o rosmaninho e pontuações de pimenta rosa. Os complexos aromas de bosques e até mesmo de flores silvestres indiciam a generosa idade da vinha, devidamente enriquecida pela enorme diversidade das castas que se encontram no terroir "*Maria Luísa*".

A prova em boca consolida a verdadeira expressão do que de mais sério uma vinha velha tem para demonstrar. Basta pensar na considerável profundidade a que as raízes de uma vinha velha se encontram, para sentir o deslumbramento de estar a degustar um *tesouro único*. A longa presença em boca deixa uma marca de elevado nível na nossa memória. Os taninos bem integrados aliam estrutura e elegância numa simbiose sem paralelo. A componente frutada volta a surgir, num turbilhão de sabores que mais uma vez vem confirmar a complexidade tão característica de uma vinha velha.

Maria Luísa.... Vinho de meditação, para degustar com paixão

Informação técnica

- Álcool (%): 13,5
- Acidez total (g/dm³): 6,12
- Açúcar (g/l): < 0,50
- pH: 3,62

