

# REBELO GOUVEIA

## HOMENAGEM DOURO 2018 TINTO

### Informações gerais:

- ◇ Região: Douro.
- ◇ Tipo de solo: Xistoso.
- ◇ Castas: Vinhas Velhas com mais de 50 anos de meia encosta, onde consta uma imensa variedade das tradicionais castas mais antigas da região do Douro.
- ◇ Forma de condução das videiras: Guyot.
- ◇ Vindima: Setembro de 2018.
- ◇ Vinificação: Lagar com pisa a pé na primeira fase, e zugas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 22 – 25oC na fase final.
- ◇ Estágio: 30 meses em 2 barricas de 225 litros de Carvalho Francês de alta qualidade, sendo uma nova e uma de segunda utilização.
- ◇ Engarrafamento: Fevereiro de 2021.

### Informações Analíticas:

- ◇ Teor Alcoólico: 15%Vol (14,8%).
- ◇ Acidez Total: 5,28g/l Ácido Tartárico.
- ◇ Açúcares redutores: 0,6g/dm<sup>3</sup>.
- ◇ Ph: 3,65.
- ◇ Temperatura de consumo; 16-18°C

### Notas de Prova:

Este vinho apresenta uma cor rubi profunda, que nos faz antever e prever um grande vinho.

O "field blend" que lhe deu origem, dá lhe um aroma frutado e muito característico do Douro, fruta, notas de chocolate e especiarias em perfeito equilíbrio com presença de madeira.

Na boca revela uma complexidade enorme e sofisticada, com nobres notas de fruta, e uma frescura muito bem integrada. Estas características, permitiram que seja um conjunto harmonioso, prazeroso, muito elegante e com um final longo. A vindima foi cuidadosamente programada, para que fosse possível atingir o ponto ótimo de colheita das uvas, e desta forma potenciar ao máximo a qualidade para se conseguir operil perfeito.

A pisa a pé em lagar, contribui para atingir grande potência e elegância em toda a prova. Tem potencialidade para evoluir positivamente durante largos anos.

