



LEGADO TINTO 2011

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Legado representa um tributo de Fernando Guedes e da sua equipa ao melhor que o Douro tem, uma singela homenagem às raízes da Sogrape. O regresso aonde tudo começou há 70 anos, o ponto de partida de um sonho que continua a projetar-se no futuro.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi profunda. O seu aroma tem excelente harmonia e complexidade, sobressaindo notas de espargos, alcachofras e arbustos, bem como aromas de frutos pretos bem maduros e fruta seca. Complementam apontamentos de especiarias, uma forte mineralidade e notas da madeira de excelente qualidade muito bem integradas. Na boca destaca-se a sua boa acidez, aliada a taninos de grande qualidade, sedosos e muito bem integrados, dotando este vinho de uma grande harmonia e forte personalidade. O final é extremamente longo, complexo e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2011 caracterizou-se por um Inverno relativamente chuvoso, o que permitiu a reposição da humidade no solo. Durante a primavera registaram-se dois picos de calor, em Abril e Maio, chegando a ocorrer algumas trovoadas ocasionais. Os meses de Junho e Julho foram bastante secos, com temperaturas ligeiramente abaixo da média. Em Agosto choveu em toda a região. Esta situação climática aliada a um Setembro quente e seco proporcionou uma maturação muito equilibrada e longa, permitindo terminar o ciclo vegetativo com uvas de grande qualidade.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS

35% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional, 10% DonzELHO, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta da Barca, 5% Rufete, 5% Tinta Amarela, 5% Tinta Barroca, 10% outras castas

VINIFICAÇÃO

Legado foi vinificado na linha especial da Adega da Quinta da Leda, beneficiando de tecnologia apurada. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas foram encaminhadas para as cubas de aço inoxidável e/ou lagares com robots, onde se processou a maceração e a fermentação alcoólica. Realizou-se ainda uma longa e suave maceração para conseguir uma superior extração aromática e polifenólica. No final, e no momento certo para cada casta/lote, o vinho foi encubado e as suas massas prensadas, sendo o vinho resultante da prensagem conservado à parte do de lágrima.

MATURAÇÃO

Logo após o final da maceração o vinho foi transportado para Vila Nova de Gaia, onde após as fermentações de acabamento, se seguiu a maturação ou "elevage" durante cerca de 2 anos em barricas novas de carvalho Francês. O engarrafamento foi feito sem qualquer tipo de tratamento.

GUARDAR

Apesar de já se encontrar em perfeitas condições para ser consumido aquando do lançamento, estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 a 25 anos. Com o passar dos anos podem formar-se sedimentos. Para uma boa conservação, a garrafa deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

SERVIR

É um vinho surpreendente, que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido e que deve ser decantado. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR

Legado 2011 é um excelente acompanhamento para pratos fortes, como por exemplo arroz de costelinhas marinadas em borras de vinho, perdizes estufadas e outros tipos de caça.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 15% | Acidez Total: 5,4 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,54

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN3048339444826

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v4. 2016-02-23

Email: info@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

