

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

VINHA DE SÃO LÁZARO - SINGLE VINEYARD 2021

A Vinha de São Lázaro deve o seu nome ao facto de nesta vinha se encontrar uma pequena ermida do século XIII, dedicada ao santo São Lázaro, protetor dos enfermos e mais necessitados. Esta é uma parcela de 1,5ha de Touriga Nacional, plantada envolvendo as muralhas do Castelo de Estremoz, numa encosta virada a sul e com solo de origem argilo-calcária.

Denominação de Origem

DOC Alentejo

Ano Vinícola

O ano 2021 foi bastante favorável para o desenvolvimento vegetativo. A elevada quantidade de precipitação durante o repouso vegetativo permitiu que as reservas hídricas do solo fossem completamente restabelecidas, o que beneficiou o abrolhamento e o desenvolvimento inicial das plantas. As temperaturas amenas durante este período também contribuíram para um início de um ciclo equilibrado. Já na Primavera, as temperaturas mais altas levaram a uma floração antecipada. O verão, com temperaturas amenas sem picos de calor, fez com que as uvas completassem a maturação. Os vinhos de 2021 são vinhos completos quer a nível de concentração quer a nível de equilíbrio e frescura.

Castas

Touriga Nacional

Vindima

Manual em caixas de 15 kg

Vinificação

As uvas são desengaçadas e criteriosamente selecionadas na mesa de escolha manual. Após o esmagamento, são pisadas em lagares de mármore com a tradicional pisa a pé. Trásfega para cuba de inox onde acaba a fermentação alcoólica. Seguem-se 12 dias de maceração pós fermentativa.

Envelhecimento

Em meias pipas novas de carvalho francês durante um período de 12 meses.

Notas de Prova

O aroma denota uma boa concentração de fruta bem madura com um toque de vegetal do tipo erva seca e trufas. Rico e volumoso ao fruto com suaves taninos e final tostado e longo.



Idade das Vinhas

22 anos

Altitude das Vinhas

375 metros

Orientação da Vinha

norte-sul

Tipo de Solo

Calcário

Sistematização

Cordão bilateral

Engarrafamento

abril 2023

Álcool

14%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,5 gr/L

pH: 3,59

Açúcar Residual: < 4 gr/L

Temperatura de

Consumo

16-18° C

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.