

TECEDEIRAS ÚNICO 2018

Tecedeiras Único nasce apenas em anos excecionais: um lote impar das melhores uvas colhidas em vinhas plantadas nos socalcos típicos do Douro. A produção artesanal, em pequena escala, utilizando métodos mais tradicionais, garantem a raridade deste vinho.

TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Proveniente da sub-região do Cima Corgo, as vinhas que deram origem a este vinho, estão voltadas a nascente e outras a poente e instaladas a uma cota de 200 m.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi intenso.

Aroma Profundo e complexo. Destacam-se os frutos vermelhos e pretos maduros, notas especiadas e sugestões de tabaco. Nariz com grande precisão.

Paladar Ataque guloso, muito perfumado em boca, taninos sedosos, amplo, acidez equilibrada e com um final muito longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual dos cachos.

Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos.

As uvas fermentaram em barricas usadas de carvalho francês de 500 l onde foram submetidas a suaves *pigeages*.

Após um estágio de 19 meses em barricas, efectuamos uma colagem ligeira e posterior engarrafamento. O vinho repousou 1 ano antes de ser comercializado.

Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural.

Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.



Enólogo: Rui Cunha **Viticultor:** Miguel Soares

Álcool: 14,4 %/vol. - **Acidez total:** 5,2 g/l - **pH:** 3,53 - **Açúcares totais:** <0,6 g/l - **Dióxido de enxofre total:** 69 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75l, 1,5l e 3,0l.

Lima & Smith, Lda.

Portugal

info@limasmith.com

WWW.TECEDEIRAS.COM