

IDENTIFICAÇÃO DO VINHO:**Cara a Cara Superior Tinto 2016**

Tipo de Vinho: Tinto – Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Composição Varietal: Touriga Franca (60%), Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (10%)
Proveniência: Cima-Corgo (60%), Douro Superior (40%)

NOTAS TÉCNICAS:

Altitude: 250 – 450 metros
Produtividade por Hectare: 5 ton em média
Sistema de Condução: Cordão bilateral, Cordão unilateral, Guyot simples, Guyot duplo
Densidade de Plantação: 3.800 a 4.500 pés / hectare
Tipo de Plantação: Vinha ao alto e patamares.
Métodos Culturais: Tratamentos fitossanitários em Proteção Integrada. Nutrição: com matéria orgânica e aplicações foliares. Extremo cuidado com a gestão da vegetação e a relação nº de folhas/fruto
Climatologia: Inverno muito quente (+1,25°C)** e normal quanto à precipitação (+17%)*.
Primavera fria (-0,5°C)** e extremamente chuvosa (+67%)*.
Verão extremamente quente (+1,76°C)** e extremamente seco (-70%)*.
Outono quente (+0,8°C)** e seco (-12%)*.
Grandes amplitudes térmicas anuais e diárias.
Condições muito favoráveis para o desenvolvimento de doenças como o míldio, oídio e podridão.
Solo: Xisto
Data Média de Vindima: 1ª à 4ª semana de Setembro.
Colheita: 100% manual, para caixas de 20 Kg.
Vinificação: Desengate e esmagamento. Fermentação decorre com muito pouca ação mecânica: baixa intensidade de remontagem e 2 “*délestage*”, para preservar a elegância. Maceração pós-fermentativa até final de Novembro, onde o vinho é separado das películas que serão posteriormente prensadas. Esta técnica permite aumentar a longevidade dos vinhos reduzindo a adstringência.
Temperatura de Fermentação: 23 – 25°C (inox).
Equipamento de Fermentação: Depósitos inox de 5.000 e 10.000 litros.
Estágio: Em depósitos inox de 5.000 e 10.000 litros.
Lote: 19.500 litros. 1/3 com maceração pós-fermentativa.
Período de Engarrafamento: Novembro de 2018
Teor Alcoólico (%V/V): 13,5
Potencial de Envelhecimento: 10 anos
Período Ideal de Consumo: 1 – 8 anos

* Relativo à precipitação média para o período

** Relativo à temperatura média para o período