



STANLEY

TINTO RESERVA 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Canha (Área de Pegões).

Área de vinha: 35 ha.

Encepamento: Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah e Petit Verdot.

HISTÓRIA

Este vinho foi produzido na Herdade de Vale Cebolas, propriedade da Fundação Stanley Ho, situada em Canha, região de Pegões.

Esta vinha, embora situada na proximidade da região demarcada do Alentejo, distingue-se pelo facto de ter noites frescas durante o período da maturação (dois meses antes da vindima), condição favorável à produção de vinhos delicados, elegantes e ricos em cor e aromas.

Plantada em solos arenosos, a vinha desenvolve-se de forma balanceada, o que garante a expressão máxima das potencialidades das castas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram rigorosamente seleccionadas dos talhões que apresentavam as melhores maturações. Vinificadas em estreme, as uvas foram fermentadas em cubas de inox, sem engaço, com temperatura controlada, seguida de um longo um período de maceração. Estagiou em barricas de carvalho francês durante doze meses.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarrafamento: Julho de 2023.

Quantidade Produzida: 6.600 garrafas (750 ml).

Longevidade Prevista: 10 anos após engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15% vol.

Acidez Total: 5,19 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 1,7 g/l.

pH: 3,64

Aspeto Visual: No copo, apresenta-se com cor intensa e profunda, um rubi carregado quase granada, denunciando concentração e nobreza.

Aspetto Olfativo: No nariz surgem aromas elegantes e bem integrados, onde a fruta madura se envolve com a madeira francesa, criando uma sensação de sofisticação. Há equilíbrio, harmonia e uma promessa de profundidade.

Aspetto Gustativo: Na boca é cheio e macio, com uma textura envolvente. Os taninos estão presentes, mas domados, sustentando a estrutura sem impor dureza. O conjunto é equilibrado e elegante, crescendo em intensidade até um final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Este tinto reserva pede pratos carnes vermelhas suculentas, grelhadas ou assadas lentamente. Os pratos de caça, intensos e cheios de carácter, dialogam com a sua estrutura e profundidade. Combina também com queijos de pasta mole, cremosos e delicados, revelam o lado mais macio do vinho.

