



LEGADO TINTO 2015

TIPO: Tranquilo

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.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma de grande intensidade e complexidade, com frutos vermelhos vivos, notas balsâmicas a resina e ligeiramente mentolado, presença de especiarias como alcaçuz, pimenta e gengibre, pedregoso, com uma madeira discreta e muito bem integrada. Na boca tem um excelente volume, taninos firmes, acidez viva, evidenciam-se as notas de frutos vermelhos, especiarias como a pimenta, com um final de grande elegância e harmonia.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2015 foi seco ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tendo o mês de março registado menos 50% de precipitação em relação à média. Entre abril e maio a temperatura média foi superior à normal. Em junho e julho as temperaturas máximas superiores a 40°C tiveram impacto significativo no ciclo vegetativo tendo provocado uma antecipação da vindima em cerca de 2 semanas.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS

100% Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO

As uvas são provenientes de uma vinha centenária, da Quinta do Caêdo. A vindima é manual, as uvas são selecionadas na vinha e no tapete de escolha, na entrada para a adega. Após desengace e suave esmagamento as uvas são encaminhadas para cubas inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração, com temperatura controlada, com o objetivo de extrair os compostos que expressam o terroir daquela vinha.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas e tonéis, de carvalho francês, durante um período de cerca de 30 meses. Durante este período é sujeito a inúmeras provas e análises de forma a acompanhar a sua evolução. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma leve filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Neste momento já se encontra em boas condições para ser consumido. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 a 25 anos.

SERVIR

Se guardado alguns anos, é natural que venha a formar sedimentos na garrafa, devendo ser decantado para melhor apreciação. É um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DEFRUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com boas carnes, caça e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,5 g/L | pH: 3,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10,7g/100mL | Açúcar: 0,2g/100mL | Valor Energético: 82kcal (343 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v5. 2020-02-19

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

