



Poseidon - 3rd Edition

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão.

Ano: 2015

Vinificação: Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura (22-24°C).

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Vermelho profundo com reflexos anil

Aroma: Muito intenso e poderoso mas fresco, notas químicas e balsâmicas em equilíbrio com notas de frutos do bosque- como o mirtilo e a amora preta - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade.

Envelhecimento: Tempo total de estágio em barrica - 12 meses, após engarrafamento fez um estagio invulgar em alto mar a bordo do navio Coimbra durante 83 dias

Boca: Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada.

Boca (final): Final de boca excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque.

Pratos: Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos.

Álcool: 14%

Acidez: 4.9 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.66

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

