



QUINTA DO SAIÃO

QUINTA DO CASTRO DO SAIÃO 2020



DOURO, Portugal



Este tinto oriundo de uma variedade de castas nobres da região do Douro, plantadas em diferentes vinhas da Quinta do Saião, com diferentes idades, revela todo o potencial que um vinho do Douro nessas circunstâncias é capaz de atingir.

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. As precipitações na Primavera foram suficientes para o normal desenvolvimento da videira até uma fase bastante avançada do ciclo, mas trouxe uma elevada pressão de doenças e pragas. O mês de Julho foi extremamente quente e seco, sendo o mais quente desde 1931, assim como se verificou a partir dos finais de Agosto desidratação dos cachos e perdas de produção. As vindimas foram precoces, mas proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Entre os dias 9 e 12 setembro foram selecionadas as melhores uvas da Quinta do Saião, resultado de uma vindima manicure. As uvas foram transportadas para a adega em palotes de 150 a 300 kg e posteriormente arrefecidas. Após 24 horas de maceração pelicular em lagar as uvas foram transferidas para a cuba onde se continuou a maceração pelicular a frio por mais 3 dias, procedendo-se de seguida à inoculação. A fermentação ocorreu durante 9 dias a temperatura controlada. Parte do vinho estagia por um período de 24 meses em barricas de carvalho francês novas e o restante lote permanece em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Revela um aroma harmonioso e complexo, que se deixa revelar aos poucos, como se tivéssemos de merecer tudo o que nele está escondido. Na boca, ao primeiro impacto segue-se uma explosão aromática que nos acompanha ao longo de toda a prova, com os taninos densos, mas sedosos a ligarem o vinho do princípio ao fim, numa evolução de grande elegância para um final de grande nível.

HARMONIZAÇÃO

Beba a uma temperatura próxima dos 16° C para melhor usufruir do seu potencial, a acompanhar pratos de complexos de carnes de aves, carnes vermelhas e queijos. Ideal para acompanhar um jantar especial ou num almoço de domingo.

ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação em local fresco, a temperatura constante (T ideal de conservação 12°C), ao abrigo da luz, e na posição horizontal.

PRODUTOR	Barão de Vilar, Vinhos SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller & Manuel Vieira
CLASSIFICAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Sousão, Alicante Bouschet.
ESTÁGIO	Barricas de carvalho francês & Cuba de inox 24 meses
ÁLCOOL	15.0 %
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Não