

CONDE VIMIOSO



VINHA DO  
CONVENTO

CONDE VIMIOSO VINHA DO CONVENTO TINTO 2017

O *Conde Vimioso Vinha do Convento* conta a história de um *terroir* único, de um ambiente singular, de uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Uma generosa dádiva deixada pela natureza há mais de 400.000 anos, pela mão do rio Tejo que por ali passou. Engarrafado em anos verdadeiramente excepcionais, é um vinho pensado para que o legado e a magia daquela vinha perdurem pelas próximas décadas.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM	Vinho Regional Tejo
CASTAS	45% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon e 25% Castelão.
TIPO DE SOLO	Calhau rolado
VINDIMA/VINIFICAÇÃO	Após vindima manual das parcelas pré-selecionadas, durante a qual se procedeu a uma criteriosa escolha das uvas, estas foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace total e um esmagamento suave. O passo seguinte foi a maceração pré-fermentativa, seguida da fermentação alcoólica a temperatura controlada, terminando com uma longa maceração pós-fermentativa. Durante todo este processo, as habituais delestages e remontagens foram feitas sob grande rigor e controlo, para se obter uma componente aromática e fenólica de elevada qualidade. As 3 castas que compõem o lote foram vinificadas e estagiaram sempre separadas.
ESTÁGIO	24 meses em 11 barricas novas de 300lts de carvalho francês.  Foi ao longo deste período que se foi desenhando o lote final, com inúmeras provas a marcar uma seleção organolética muito exigente e sensível das melhores barricas, que além da qualidade individual, se superassem no conjunto, e dessem origem a um vinho único.
ÁLCOOL	14,5% vol. ACIDEZ TOTAL 6g/l AÇÚCARES <2 g/l
	REDUTORES
NOTAS DE PROVA	Cor rubi profunda e densa. O seu intenso aroma é marcado por uma combinação perfeita entre a fruta preta e vermelha maduras, como a amora e a ameixa, notas florais da violeta, nuances das folhas de tabaco e algumas especiarias. Muito concentrado, com taninos robustos, complexos e muito suaves, com uma viva, mas muito bem integrada acidez, é um vinho com grande potencial de envelhecimento. A sua elegância e persistência definem o seu longo final de boca, onde parecem sobressair notas minerais muito frescas e de eucalipto.