



A vinha da Quinta da Carolina, data de 1931, com cerca de 2 hectares. Variedades autóctones do Douro, sobressaindo a Tinta Amarela, o Tinto Cão, a Touriga Francesa, a Tinta Francisca, o Rufete, a Tinta Roriz, o Bastardo, entre outras. A exposição a Norte, numa zona quente, juntamente com a diversidade de castas permite-nos vindimar um pouco mais cedo que o normal, encontrando sempre um equilíbrio entre os diferentes graus de maturação.

O Ano 2017 caracterizou-se pela seca extrema, desde o início do ciclo vegetativo até ao final, com temperaturas quentes, o que fez com que a vindima fosse bastante precoce – 18 de Agosto – já com níveis de maturação bastante elevados. Um ano de grande stress hídrico para a planta mas com níveis de sanidade muito altos, com uma pressão muito baixa de doenças.

Após uma seleção criteriosa as uvas na vinha, a vinificação é feita com o cacho inteiro, pisado a pé ligeiramente em lagar de cimento, onde fermentam espontaneamente a temperatura controlada. Após um período de maceração de cerca de duas semanas, as uvas são prensadas e o vinho continua os processos fermentativos em barricas de 500 litros de Carvalho Francês e Austríaco. O Estágio 30 meses nas barricas atrás mencionadas, seguido de um ano em Inox, onde estabiliza naturalmente no decorrer das estações. Engarrafado manualmente, por gravidade sem filtrar nem colar e com ajustes mínimos de SO<sub>2</sub>.

Análises:

*pH: 3,63*

*AT: 5,3 g/L*

*AV: 0,80 g/L*

*Alc.: 13,7% vol.*

*SO<sub>2</sub> L: <15 mg/L*

*SO<sub>2</sub> T: 50 mg/L*

*Glu/Fru : 0,63 g/L*

*82 Kcal /100mL*