

Quinta de Lemos - Alfrocheiro



Viticultura: O Alfrocheiro apareceu na região do Dão depois da floreira, desconhecendo-se a sua origem. As vinhas crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.

Sistematização: Espaldar vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 6060 plantas podadas em guyot duplo.

Exposição: Norte / Sul

Solo: Arenoso de origem granítica

Casta: Alfrocheiro (100%)

Idade: 9 anos

Rendimento: 30 hl hectare

Vinificação: Estes vinhos são obtidos após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em balseiros de madeira e cuba de inox durante 7 a 10 dias. O vinho faz a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 4.000 garrafas

DADOS ANALÍTICOS


Teor Alcoólico: 14,6%


Acidez Total: 5,8 g/dm³


Acidez Volátil: 0,57 g/dm³


pH 3,67

Notas de prova: Cor vermelho rubi, aroma frutado e sabor delicado, onde os taninos macios cheios e delicados se encontram em bom equilíbrio com a acidez.

 **Região**
Dão - Silgueiros

 **Castas**
100% Alfrocheiro

 **Ano de Colheita**
2008

 **Enólogo**
Hugo Chaves



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES