

# FINGERPRINT Vinho Tinto 2018 Grande Reserva

## NOTAS DE PROVA

O vinho tinto **Fingerprint Grande Reserva 2018** é um vinho do Planalto de Alijó, no Douro, criado a partir de uvas cultivadas em patamares a 550 metros de altitude e com uma exposição Sul / Sudoeste. O lote é constituído por 55% de Tinto Cão, 25% de Touriga Nacional e os restantes 20% são constituídos por Touriga Franca. Procedeu-se a uma poda em verde durante o estágio fenológico do pintor, ao que se seguiu uma fermentação alcoólica a temperatura controlada em lagar, e envelhecimento em barricas de 228 L de carvalho francês, 50% novas e 50% de segundo ano. Trata-se de um vinho complexo com notas de fruta vermelha, especiaria e elementos de envelhecimento em barrica bem integrados. Preciso, encorpado e fresco, com taninos densos, apresenta uma excelente fluidez e termina longo, com notas de fruta. Um vinho que não apetece parar de beber!

Estágio em Cave: Apresenta-se bem para consumo imediato, mas que beneficiará com o tempo em garrafa até 2030.

## ENOLOGIA

Vindima manual para caixas de 20 Kg. Após desengace e esmagamento, procedeu-se imediatamente ao corte do lagar a cada 2 horas, rotina que se manteve até ao final da fermentação alcoólica, durante 7 dias. Seguiu-se uma trasfega para barricas de 228 L de carvalho francês onde decorreu a fermentação malolática e estagiou durante 18 meses. O lote final foi filtrado por membrana de 0,45 *microns* no engarrafamento. Antes do seu lançamento, o vinho engarrafado estagiou durante 12 meses em garrafa, em condições perfeitas de humidade e temperatura.

## COLHEITA DE 2018

A colheita de 2018 apresentou um ciclo mais longo na Região Demarcada do Douro, o que permitiu que as uvas estivessem mais tempo nas videiras. Estas foram colhidas no momento ideal de maturação e apresentavam-se muito homogéneas, bem como com um excelente estado fitossanitário.

## DADOS TÉCNICOS

**Região:** Douro

**Sub Região:** Cimo Corgo

**Castas:** 55% Tinto Cão; 25% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca

**Designação:** DOC Douro – Grande Reserva

**Idade da Vinha:** 10 anos; 45 anos.

**Modo de Vindima:** Manual

**Altitude:** 550 m

**Garrafa:** Bordalesa Tuscany

**Vedante:** Cortiça natural

**Enólogo:** Pedro Guedes

**Data Vindima:** 04 de Outubro de 2018

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Açúcar Residual:** 0,8 g/L

**Acidez Total (ác. tartárico):** 5,50 g/L

**pH:** 3,58

**Acidez Volátil:** 0,7 g/L

**SO<sub>2</sub> (livre/total):** 18/58 ppm

**Data de Engarrafamento:** Março de 2020

**Filtração:** 0.45µm

**Produção:** 1.890 garrafas (750ml)

Newton's Dynamic – Gourmet Products, Unipessoal Lda.  
Rua D. António Valente da Fonseca, 54 – 3D  
5000-539 Vila Real  
PORTUGAL

GSM: +351 933675164

email: [fingerprint@outlook.pt](mailto:fingerprint@outlook.pt)  
web: [www.fingerprint.com.pt](http://www.fingerprint.com.pt)