

LUA CHEIA

S A V E N

Poseidon

4ª Edição

Douro

Produtor: Lua Cheia - Saven, Lda

Enólogo : Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Ano de Colheita: 2018

Vinificação: Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas endógenas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura (22-24°C). Fermentação maloláctica decorreu em barrica de carvalho Francês. Tempo total de estágio em barrica - 12 meses, após engarrafamento fez um estágio invulgar em alto mar a bordo do navio Pascoal Atlântico durante 135 dias.

Solo e clima: Xisto. Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas.

Cor: Vermelho profundo com reflexos anil

Aroma: Muito intenso e poderoso mas fresco, notas químicas e balsâmicas em equilíbrio com notas de frutos do bosque- como o mirtilo e a amora preta - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade.

Boca: Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Final de boca excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque.

Gastronomia: Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos.

Álcool: 14% alc/vol

Acidez total: 5.2 g/l

Açúcares Totais: <0.6 g/l

pH: 3.68

Numa associação entre a Lua Cheia-Saven SA e o Clube de Oficiais da Marinha Mercante, 1200 garrafas navegaram durante 135 dias a bordo de um navio bacalhoeiro, estagiando em alto mar.

