

SOMNIUM 2019 – Douro Red

Conditions:

Viticultural Year 2018/2019 was characterized by large fluctuations in temperature and annual precipitation values lower than normal, considering a dry year. The climatic conditions led, at an early stage, to a slight advance of the vegetative cycle in relation to the average of the last 5 years, an advance that has been attenuated throughout the cycle. Despite the occurrence of high rainfall during the month of April, the climatic evolution recorded later, contributed to an excellent phytosanitary quality of the bunches to the harvest.

Despite the occurrence of spot precipitation in the harvest period, with a positive impact on the maturation evolution, the good phytosanitary quality of the bunches allowed to wait for the good maturation of the grape. The harvest provided high quality musts, generally with higher acidity, lower alcohol and a good level of phenolic compounds.

Grape Origins

Old Vineyards traditional field blend, with all the grape varieties located in two small parcels, around the village of São João da Pesqueira, in the Cima Corgo sub-region and in Pinhão Valley.

Vinification and ageing

Grapes are selected before entering the winery. They are destemmed and foot trodden in granite lagars for 8 to 10 days. We then racked the resulting wines in used Allier French oak 225-liter casks, where they go through malolactic fermentation. The wine was then carefully aged for 21 months in barriques until the final blending takes place, just about one month before the bottling of the wines.

Bottling: August 2021. We bottled 2700 75cl bottles.

Notes

SOMNIUM 2019 Douro Red has a very intense color. It reveals excellent intensity and aromatic quality, to very ripe red fruits and black plum. Spices such as cinnamon and clove, balsamic cedar, wood very well integrated, also stand out.

In the mouth has structure, firm tannins, balanced by a good acidity. Its intensity and complexity provide an extremely long finish.

Condições

O Ano Vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo em relação à média dos últimos 5 anos, avanço esse que se foi atenuando ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de Abril, a evolução climática registada posteriormente, contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos à vindima.

Apesar da ocorrência de precipitação pontual no período de vindima, com impacto positivo na evolução da maturação, a boa qualidade fitossanitária dos cachos permitiu aguardar pela boa maturação da uva. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade, em geral com acidez mais elevada, álcool mais baixo e um bom nível de compostos fenólicos.

Origem das uvas

Vinhas Velhas com mistura de castas tradicionais do Douro, sendo que as mesmas provêm de duas parcelas de vinhas na sub-região de Cima Corgo, perto de São João Pesqueira e no Vale do Rio Pinhão.

Vinificação e envelhecimento

As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 8 a 10 dias durante a fermentação. Em lagar, os vinhos são pisados a pé todas as noites. Os vinhos são tirados a limpo para barricas usadas de carvalho francês, de 225 litros, onde se processa a fermentação maloláctica. O vinho estagiou depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Agosto de 2021. Foram produzidas 2700 garrafas de 75cl.

Notas

O SOMNIUM 2019 Douro Tinto tem uma cor muito intensa. Revela excelente intensidade e qualidade aromática, a frutos vermelhos bem maduros e ameixa preta. Destacam-se ainda especiarias, como a canela e o cravinho, balsâmico a cedro, madeira muito bem integrada.

Na boca tem estrutura, taninos firmes, equilibrados por uma boa acidez. A sua grande intensidade e complexidade proporcionam um final extremamente longo.

Winemakers/Enólogos: Joana Pinhão e Rui Lopes

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,5% vol

Acidez total / Total acidity: 6,4 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,8 g/l

pH: 3,87

Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 g/l