



TECEDEIRAS ÚNICO 2019

Tecedeiras Único nasce apenas em anos excepcionais: um lote ímpar das melhores uvas colhidas em vinhas plantadas nos socalcos típicos do Douro. A produção artesanal, em pequena escala, utilizando métodos tradicionais, garantem a raridade deste vinho.

TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Proveniente da sub-região do Cima Corgo, as vinhas que deram origem a este vinho, estão voltadas a nascente e outras a poente e instaladas a uma cota de 200m.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi intenso.

Aroma Profundo, denso e complexo. Ddestacam-se os frutos vermelhos e pretos maduros, notas especiadas e sugestões de tabaco. Nariz com grande precisão.

Paladar Ataque guloso, muito perfumado em boca, taninos presentes que conferem uma boa estrutura. Amplo, acidez equilibrada e com um final muito longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em pequenas caixas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos. As uvas fermentaram em barricas usadas de carvalho francês de 500l onde foram submetidas a suaves *pigeages*. Após o estágio de 19 meses em barricas, efetuamos uma colagem ligeira prévia ao engarrafamento. O vinho repousou 1 ano em garrafa antes de ser comercializado.

Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural.

Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio, pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.



Enologia Sofia Martins e Rui Cunha

Viticultura Miguel Soares

Álcool: 14,6% vol. **Acidez Total:** 5,6g/l **pH:** 3,51 **Açúcares Totais:** <0,6g/l **Dióxido de enxofre Total:** 76mg/l

Disponível em garrafas de 750ml



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com