



## CONDE VIMIOSO

### CONDE VIMIOSO THE WINEMAKER'S BLEND TINTO 2020

*Touriga Nacional e Trincadeira*, duas castas de excelência da icónica *Vinha do Convento* que, desde o primeiro momento, brilharam nos nossos olhos. Um longo namoro, que culminou com o nascimento de um vinho muito especial e único. Uma edição limitada, que promete dar muito prazer no presente ou no longo futuro que tem pela frente.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Tejo

CASTAS 50% Touriga Nacional, 50% Trincadeira

TIPO DE SOLO Calhau rolado

VINDIMA/VINIFICAÇÃO Após vindima manual das parcelas selecionadas, as uvas, foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace total e um esmagamento suave. O passo seguinte foi a maceração pré-fermentativa, seguida da fermentação alcoólica a temperatura controlada, terminando com uma longa maceração pós-fermentativa. As 2 castas que compõem o lote foram vinificadas e estagiaram sempre separadas.

ESTÁGIO Estágio de 24 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

ÁLCOOL 14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l

AÇÚCARES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma intenso e perfumando, com notas mistas de fruta preta e vermelha, nuances de flores silvestres e um toque especiado. Concentrado, com taninos complexos e aveludados e uma presente, mas muito bem integrada acidez, é um vinho com grande potencial de guarda. A sua elegância e persistência definem o seu longo final de boca.