



Gravato, Vinhos de Quinta

RACIONAL DO PRODUTO:

Gravato Palhete é um vinho de cor rubi aberta produzido a partir de uma mistura de uvas brancas e tintas, de forma a reproduzir o vinho típico da região de Mêda, outrora conhecido como “VINHO DA MÊDA” e infelizmente em vias de extinção.

NOTAS DE PROVA:

Vinho de cor rubi aberta com aroma frutado com notas de frutos vermelhos e especiarias. À boca apresenta um grande equilíbrio com uma acidez muito refrescante, harmoniosamente conjugada com taninos ligeiros suaves e uma boa persistência aromática.

As castas brancas fornecem a frescura, leveza e intensidade aromática que conjugamos com a complexidade cor e volume conferidos pelas castas tintas.

Obteve-se assim um vinho leve e elegante, medianamente encorpado, para ser consumido jovem, mas com algum potencial de guarda.

CASTAS E SUA ORIGEM:

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Rufete

Rabigato

Provenientes da nossa vinha da Coriscada na região de Mêda (vinha com mais de 60 anos).

ELABORAÇÃO:

Vinificado na nossa adega da Quinta dos Barreiros, situada na região de Mêda, a partir de uma mistura de uvas brancas Rabigato e de uvas tintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Rufete provenientes de vinhas velhas (60 anos) da nossa vinha da Coriscada.

Após desengace total e suave esmagamento procedeu-se à sua fermentação e ligeira maceração por remontagem em cuba de aço inox a temperatura controlada de 22°C durante cerca de 3 dias, de forma a limitar a extracção fenólica e potenciar a fruta.

Após fermentação malo/láctica o vinho estagiou em cuba de aço inox a temperatura controlada, foi filtrado e engarrafado, sem envelhecimento em madeira. Após engarrafamento seguiu-se um estágio em garrafa a temperatura de 15°C durante cerca de 12 meses, a fim de se atingir o *bouquet* e o equilíbrio adequado para o seu consumo.

HARMONIZAÇÃO:

Como sugestão, o “GRAVATO PALHETE 2004” acompanha com perfeição queijos de pasta mole (como o requeijão, o genuíno queijo da serra ou ainda um Brie ou um Camembert), aperitivos à base de fumeiro ou pratos condimentados de textura rica e aromas complexos e intensos como peixes, crustáceos, bacalhau, caça, cabrito, borrego, grelhados, caldo verde, sopa de lavrador, massas com molho de tomate. Pratos elaborados à base de um bom azeite extra-virgem também ressaltam com excelência as potencialidades deste tipo de vinho.

CUIDADOS GUARDAR & SERVIR:

Como “Palhete”, pode servir-se a uma temperatura de 10 °C, bem como à temperatura ambiente, independentemente do prato a servir. Conservar em local fresco e escuro com a garrafa em posição deitada. O “Gravato Palhete” pode ser consumido desde já mas evoluirá positivamente daqui para a frente. Possibilidade de criar depósito.

.DADOS TÉCNICOS RELEVANTES:

Titulo alcoométrico adquirido:	13,6°/ Vol.
pH:	3,4
Acidez total:	5,8 gdm3
Açúcares reductores:	1,8 gdm3
Maloláctica:	100% natural
Volume por garrafa:	750 ml
Garrafas produzidas:	6700
Colheita:	À mão, Setembro 2004.
Castas constituintes	Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca (uvas tintas), Rabigato (uvas brancas)
Nome:	“D.O.C. PALHETE 2004”
Produtor:	Luís Schepers Roboredo
Adega:	“Quinta dos Barreiros”, Coriscada- Mêda
Solo:	Quartzo e Granito
Lançamento:	Setembro 2006