



## LEGADO TINTO 2013

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Douro **REGIÃO:** Douro

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Legado representa um tributo de Fernando Guedes e da sua equipa ao melhor que o Douro tem, uma singela homenagem às raízes da Sogrape. O regresso aonde tudo começou há 75 anos, o ponto de partida de um sonho que continua a projetar-se no futuro.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Aroma de excelente complexidade com notas florais, aromas balsâmicos a resina e algum mentol, fruta vermelha, pedregoso, ligeiramente apimentado e com uma madeira de grande qualidade muito bem integrada. Na boca tem uma acidez viva que lhe dá uma grande frescura, taninos firmes e bem envolvidos, notas florais, frutos vermelhos, pedregoso e com um final sólido e consistente.

### ANO VITÍCOLA

O ano de 2012-2013 caracterizou-se por um inverno e primavera frios e chuvosos provocando um atraso significativo do ciclo vegetativo e uma floração que decorreu de forma irregular. O verão foi quente e seco, no entanto, ocorreram episódios extremos de precipitação no fim do mês de setembro e início de outubro obrigando a paragens durante o decorrer da vindima de forma não prejudicar a qualidade. A vindima iniciou-se em média com cerca de 8 a 10 dias de atraso com as uvas em estado de maturação equilibrado, obtendo-se vinhos de excelente qualidade.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

### CASTAS

35% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional, 10% Donzelinho, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta da Barca, 5% Rufete, 5% Tinta Amarela, 5% Tinta Barroca, 10% Outras

### VINIFICAÇÃO

É vinificado na Quinta da Lêda no Douro Superior, com tecnologia apurada, a partir de lotes de uvas provenientes das vinhas velhas da Quinta do Caêdo. As uvas são escolhidas na vinha e à receção na adega. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são encaminhadas para as cubas de inox e/ou lagares com robots, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração para conseguir uma superior extração aromática e polifenólica. Pretende-se com esta tecnologia que os constituintes da qualidade presentes nas películas nas uvas maduras passem assim suavemente para o vinho.

### MATURAÇÃO

É transportado para Vila Nova de Gaia após o final da maceração, onde após a fermentação de acabamento, se segue a maturação durante cerca de 2 anos em barricas novas de carvalho francês. O engarrafamento é feito sem qualquer tipo de tratamento de acabamento.

### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz. Neste momento já se encontra em boas condições para ser consumido. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 a 25 anos.

### SERVIR

Se guardado alguns anos, é natural que venha a formar sedimentos na garrafa, devendo ser aberto com cuidado e decantado para melhor apreciação. É um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

### DEFRUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com boas carnes, caça e queijos.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,7 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 3 g/L | pH: 3,42

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 11,1g/100mL | Açúcar: 0,3g/100mL | Valor Energético: 85kcal (357 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.  
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v2. 2018-02-19

Email: [info@sograpevinhos.com](mailto:info@sograpevinhos.com)  
Website: [www.sograpevinhos.com](http://www.sograpevinhos.com)



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

