



KIMBREL

SINCE 1851



LAMEIRO 2022

VITICULTURA

O Lameiro provém de uma parcela única com cerca de 0,18 hectares, situada em Vilarinho de Cotas, no Vale do Roncão. Localizada a cerca de 150 metros de altitude, a poucos metros do rio Roncão, esta parcela corresponde a um antigo lameiro, origem do nome do vinho. Trata-se da única vinha de topografia plana da propriedade, num território dominado por encostas íngremes. As videiras são conduzidas em cordão bilateral.

A configuração plana da parcela permite maturações homogêneas e menor stress hídrico quando comparada com vinhas em forte declive, possibilitando vindimas relativamente precoces sem perda de maturação fenólica e preservando frescura natural. A vindima realizou-se a 29 de agosto, durante a noite, de forma a preservar a integridade da uva e a frescura do mosto.

A produção situa-se em torno de 300 garrafas por colheita, com cerca de 12,5% vol. de álcool, refletindo uma abordagem centrada na elegância, frescura e equilíbrio.

ENOLOGIA

Na adega, a vinificação segue uma abordagem de mínima intervenção e grande precisão. As uvas são totalmente desengaçadas, com extrações muito suaves, privilegiando delicadeza e pureza aromática. A fermentação decorre em pequenas cubas, com controlo de temperatura e remontagens muito ligeiras, evitando qualquer forma de sobre-extração. O estágio ocorre em inox, sem recurso a barrica, de forma a preservar a expressão direta da parcela e evitar a introdução de taninos ou aromas exógenos.

NOTAS DE PROVA

Notas de frutos vermelhos e vegetação silvestre encontram um paladar marcado por acidez fresca e um subtil núcleo mineral.

Um retrato refrescante do vale, com persistência pura e elegante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor : Kimbrel Wine Company
Região: Douro, Cima Corgo, Vale do Roncão
Tipo de Vinho: Tinto
Formato: 0,75 L
Engarrafado em: Novembro 2023
SO₂ livre: 16
SO₂ total: 104
Valor Energético: 313 KJ/100mL

Álcool (%): 12,5
Valor Energético (Energia): 76 kcal/100mL
Hidratos de carbono: 0,9 g/100mL
Açúcares residuais: 0,1 g/L
pH: 3,77
Acidez Volátil: 0,5 g/L (ácido acético)
Massa Volúmica: 0,9917 g/cm³