



MORTÓRIOS 2022

VITICULTURA

O Mortórios resulta de um conjunto de parcelas muito antigas dispersas pela propriedade no Vale do Roncão. Estas vinhas históricas, algumas com cerca de 100 anos de idade, foram plantadas em mistura de castas tradicionais do Douro, refletindo a diversidade genética típica das vinhas velhas da região. Conduzidas em goblet (vaso) e implantadas em solos pobres e pouco profundos de xisto fragmentado, apresentam naturalmente baixo vigor e elevada capacidade de enraizamento profundo.

Pelo carácter antigo destas vinhas e pela sua estrutura irregular, não é possível recorrer a mecanização, sendo todos os trabalhos — desde a poda à vindima — realizados manualmente. A produção é extremamente reduzida, frequentemente limitada a um pequeno cacho por planta, originando uvas de elevada concentração. O rendimento médio situa-se em 1,67 t/ha, refletindo a natureza destas vinhas velhas e a sua baixa produtividade intrínseca.

O ano vitícola de 2022 no Douro caracterizou-se por condições excecionais quentes e secas, com precipitação reduzida ao longo do ciclo, sucessivas ondas de calor durante o verão e antecipação do estado fenológico. Estas condições conduziram a maturações precoces, bagos de menor calibre e elevada concentração. As parcelas de maior altitude e exposição favorável permitiram, ainda assim, preservar algum equilíbrio entre maturação e acidez.

A vindima destas vinhas velhas realizou-se a 2 de setembro, de forma inteiramente manual, respeitando a natureza delicada destas parcelas históricas e a seleção rigorosa dos poucos cachos produzidos por cada videira. Produção total limitada a 1.229 garrafas.

ENOLOGIA

As parcelas foram vinificadas separadamente em cubas abertas de 1.000 L, com desengace total e extração muito ligeira. A fermentação decorreu com controlo de temperatura e a fermentação maloláctica realizou-se integralmente em barrica. O vinho estagiou 18 meses em barrica nova de carvalho francês, sendo o lote final definido durante o período de estágio. Foi engarrafado sem colagem e com filtração mínima

NOTAS DE PROVA

De cor profunda, revela camadas de fruta negra madura ao sol, café torrado, cravinho e pimenta.

Com taninos firmes e uma presença marcante em boca, oferece um percurso intenso que se prolonga com notável e persistente duração.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor : Kimbrel Wine Company
Região: Douro, Cima Corgo, Vale do Roncão
Tipo de Vinho: Tinto
Formato: 0,75 L
Engarrafado em: Julho 2024
SO₂ livre: 27
SO₂ total: 123
Valor Energético: 351 KJ/100mL

Álcool (%): 14,5
Valor Energético (Energia): 84 kcal/100mL
Hidratos de carbono: 1 g/100mL
Açúcares residuais: 0,1 g/L
pH: 3,66
Acidez Volátil: 0,66 g/L (ácido acético)
Massa Volúmica: 0,9913 g/cm³