



## O PRÊT-À-PORTER dos vinhos Pôpa - *para desfrutar em qualquer ocasião!*

Tão cosmopolitas, que chegam a ser categorizados como o prêt-à-porter dos vinhos Pôpa - pela representatividade dos modelos de experimentação vitivinícola, rigorosos e dispendiosos, aplicados nos topos de gama, aqui oferecidos a um patamar de preço médio.

Comparado com os UnOaked, os Black Edition são vinhos mais sérios e velozes, com maior estrutura e longevidade. Nestes blends são utilizadas parcelas de vinhas mais velhas, assim como técnicas de vinificação tradicionais/ancestrais (como a pisa-a-pé) praticadas com uma enologia actual, confiável; estes blends são uma representação dos “topo de gama” Pôpa.

Este blend é criado anualmente através da selecção das castas autóctones mais expressivas do ano, dos mesmos parceiros e vinhedos referenciados; contudo a diferenciação desta gama é na escolha de quotas mais baixas, de menor altitude e com maior grau de maturação; assim como nas parcelas, de maior idade e seriedade.



CONSCIOUS &  
**VEGAN-FRIENDLY**  
WINES

  
O Enólogo, João Menezes

SÉRIOS & EXPRESSIVOS,  
*com estágio parcial em barrica.*



Nº de Garrafas 750 ml  
13.000 Unid.

CONSCIOUS &  
VEGAN-FRIENDLY  
WINE

## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo / Quinta do Pôpa

Castas | 40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca; 20% Mistura de vinha velha.

Altitude | 50 to 300 meters.

Geologia do Solo | Xistoso.

Idade das vinhas | > 25 anos.

## VINDIMA DE 2017

O ano vitícola de 2016-2017 caracterizou-se por ser um ano de elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. A vindima de 2017 foi das mais precoces de que temos memória, antecipando-se 3 semanas do período habitual. No entanto, esta colheita oportuna originou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcares e compostos fenólicos. Um ano atípico que certamente cairá na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg. Receção das uvas com desengace e com esmagamento feito em lagar com o processo tradicional de pisa-a-pé. Início da fermentação alcoólica em lagar e final em cubas de inox. Parte do blend fez maceração pós-fermentativa. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox.

## AGING

Barricas de carvalho francês, durante 12 a 15 months.

## ENGARRAFAMENTO

Data | Julho 2019

Garrafa | Bordalesa Elite 75 cl Musgo

Rolha | Amorim - Extra 45\*24

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13,5% | Acidez Total - 5.5gr/L | Acidez Volátil - 0.6gr/L | pH - 3.51 | Açúcares Totais - <0.6gr/L