



# MG XXI - SOUSÃO 2022

**Tipo de Vinho:** Tinto.

**Ano:** 2022.

**Castas:** SOUSÃO.

**Região:** Douro.

**Classificação:** DOC DOURO– Denominação de Origem Controlada.

**Produção:** 1000 Garrafas.

**Engarrafamento:** Agosto 2024.

**Clima:** Atlântico com influência mediterrânica.

**Solo:** Xistoso.

**Enólogo:** Eng. António Narciso

**Produtor:** Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

**Teor Alcoólico:** 13,5 % Vol.

**Vinificação:** Escolha manual das uvas na vinha e adega, seguido de desengace e esmagamento. Fermentação em lagares de granito com pisa a pé para maceração mais cuidada e com controlo de temperatura para melhor expressão aromática da casta e controlar extração.

**Estágio:** 12 meses em barricas de 500 lit de carvalho francês usadas de modo a preservar mais a identidade da casta sem muito aporte de madeira, procurando apenas concentração e notas especiadas.

**Cor:** Profunda e concentrada, com laivos ruby

**Aroma:** Complexo e delicado, onde se destaca aromas de fruta silvestre e boas notas vegetais, em conjunto com alguns aromas de fruta madura e notas ligeiramente doces e especiadas, vindas do estágio em barricas. Com o tempo ganhará notas balsâmicas e fruta mais limpa e madura

**Sabor:** casta sempre de boa acidez natural, aqui equilibrada com taninos maduros e taninos jovens que lhe conferem boa longevidade e potencial bem gastronómico. Equilíbrio entre corpo e carácter fresco e volume

**Final de Boca:** Longo e persistente com acidez viva, típica da casta.

**Gastronomia:** Combina na perfeição com boas carnes, com boa gordura, caça e queijos de carácter e intensos.

Abrir uma hora antes de servir e servir à temperatura de 17°C.

