

## Ficha Técnica

### VINIFICAÇÃO

A vindima é feita manualmente em caixas de 12 kgs. Na vinícola, as uvas são armazenadas numa câmara fria até alçarem a temperatura de 4° C. São verificadas manualmente e são removidos quaisquer elementos restantes como o caule, uvas passas ou grãos. As uvas são transportadas usando recipientes de 300 kgs até os depósitos de fermentação de carvalho francês. Realiza-se a maceração durante 5 dias 10° C para remover compostos aromáticos e cor.

Durante a fermentação é feito o afundamento das peles manualmente para favorecer uma extração suave de taninos. Terminada a fermentação, o vinho é mantido por mais 30 dias em contacto com o sobreiro, com o intuito de alcançar uma suavidade única.

A fermentação malolática ocorre em pipas de carvalho francês de 225L. Durante os primeiros 5 meses, cada pipa é rodada 2 vezes por semana, a fim de moverem-se as borras, ganhando desta forma suavidade e volume no paladar. A partir de Maio, ele repousa para que as borras possam cair ao fundo por acção da gravidade e para que possa também ser separada por trasfega. O vinho repousa então durante oito meses em barril a uma temperatura de 16° C até ao seu engarrafamento.

### Vindima 2009

As condições climáticas deste ano foram diversas, uma Primavera seca com floração correta, deu lugar a uma Julho totalmente atípico. Dias nublados com chuva leve à tarde eram comuns durante este mês, normalmente o mais seco do ano em Somontano. Este provocou um atraso na maturação, e um risco aumentado de doenças fúngicas. Por isso, decidimos favorecer a ventilação, evitando assim o possível desenvolvimento de mofo ou fungos. Em Agosto veio o Sol pontuado por ocasionais nuvens que favoreceram a maturação e uma uva homogênea. Durante a vindima de 14 de Setembro a 18 de Outubro o tempo foi seco até os primeiros dias de Outubro, em que as chuvas não tiveram nenhum efeito sobre a qualidade da colheita. A Vindima de 2009 deixou-nos um vinho suave e fresco.



**Nome:** Grillo  
**Colheita:** 2009  
**Variedades:** 44% Syrah  
 35% Cabernet Sauvignon  
 14% Garnacha  
 7% Merlot

#### Vinha:

Variedade	Parcela	Altitude	Solos
Syrah	Grillo	400 mts.	calcário e gesso
	Altero	405 mts.	calcário
	Comin	415 mts.	aluvial e cascalho
Cabernet Sauvignon	Grillo Soas	400 mts. 462 mts.	calcário e gesso argilas
Garnacha	La Loma	310 mts.	argila siltosa
Merlot	Grillo	400 mts.	calcário e gesso

**Denominação da Origem:** Somontano

**Data da Vindima:** De 15 de Setembro a 7 de Outubro

**Rendimento:** 1.2kg por cepa

**Produção:** 91 barris de 225L

#### Fermentação:

5 dias de criomaceração a 10° C

8 dias de fermentação a 32° C de temperatura máxima

Pós maceração de 30 dias até à prensa

#### Criação

Fermentação malolática em barril

13 meses em barris de carvalho francês de grão fino e médio

**Alcoól:** 14.5%

**Acidez Total:** 5.5%

**Ph:** 3.58

**Clarificação:** Por gravidade