

Overdub Tinto 2024

Região dos Vinhos Verdes · Tinto / Red

Sub-região Amarante / Marco de Canaveses

Castas

Grape varieties

Castelão 85% · Azal Tinto 10% · Vinhão 5%

Álcool

Alcohol

13,28 % vol

Acidez total

Total acidity

5,86 g/L (ácido tartárico)

pH

pH

3,75

Açúcares

Residual sugar

< 0,5 g/L · seco / dry

SO₂ (livre / total)SO₂ (free / total)

9 / 27 mg/L

Produção

Production

700 garrafas / bottles (0,75 L)

Temperatura de serviço

Serving temperature

14 – 16 °C

VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vinho de uma só vinha, de videiras velhas com cerca de 90 anos conduzidas em enforcado, em Santo Isidoro. Após desengace, oito dias de maceração em lagar de granito, seguidos de fermentação e estágio em cubas de betão e de oito meses até ao engarrafamento. Vinificação natural, de mínima intervenção e sem aditivos enológicos.

A single-vineyard wine from old vines, around 90 years old, trained in the traditional enforcado (high-vine) system in Santo Isidoro. After destemming, eight days of maceration in a granite lagar, followed by fermentation and ageing in concrete tanks and eight months before bottling. Natural, minimal-intervention winemaking with no oenological additives.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Cor rubi com reflexos violáceos, também vindos do Vinhão. No nariz, frutos vermelhos e silvestres (framboesa, amora), com notas florais, um toque balsâmico e um fundo terroso e mineral. Na boca é fresco, de acidez viva e taninos finos, corpo médio e final saboroso e persistente.

Ruby with violet hints, drawn partly from the Vinhão. The nose shows red and wild berries (raspberry, blackberry), with floral notes, a balsamic touch and an earthy, mineral base. The palate is fresh, with vivid acidity and fine tannins, medium body and a savoury, lingering finish.

HARMONIZAÇÃO / FOOD PAIRING

Carnes grelhadas e assadas, cabrito e vitela, enchidos e petiscos, bacalhau assado e queijos de média cura.

Grilled and roast meats, kid and veal, charcuterie and petiscos, roast salt cod and semi-cured cheeses.