

QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA TINTO

Douro DOC 2015

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Castas | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz |
| Vinha | Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A |
| Vinificação/ Maturação | Seleccção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa a frio (8-9°C) durante 6 dias. Fermentação a temperatura baixa (22º – 24°C) durante 8 dias em cuba inox; 2 “delastages “ por dia. Desencuba precoce (quando os teores de glucose / frutose baixam dos 40 g/L). Fermentação malolática em cuba de inox. Estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses. |
| Análise do Vinho | 13,8 % Alc/Vol; acidez total 5,1g/l; pH 3,79; extracto seco 38,3 g/l; açúcares totais 3,0 g/l |



NOTAS DE PROVA 2017

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Este vinho remete-nos para a vinha, para a parcela, para o socalco. A cor intensa de uma vindima soberba, a complexidade e densidade de aromas de amoras silvestres, cássis e mirtilos; Especiaria branca. Belíssima concentração; grande equilíbrio entre a estrutura musculada e a textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo.

COMO SERVIR

Conservação Na ausência de luz e em local fresco (13 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já.

Serviço A uma temperatura de 15°C-18°C.