# PÔPA VV

## Tinto 2011

VQPRD - Douro

## NOTAS DE VINDIMA 2011

O inverno trouxe muitos dias húmidos, que ajudaram as videiras a resistir ao verão quente e seco que se seguiu. Como resultado de uma primavera quente, as videiras viram a flor cedo, permitindo iniciar uma das colheitas mais cedo de sempre. No entanto, dois dias de chuva no final de agosto foram perfeitas para um arrefecimentos das bagas, oferecendo excelentes condições para o processo de maturação. Todas estas condições deram origem à maturação das uvas, o que resultou em vinhos concentrados, expressivas e de alta qualidade.

## VINIFICAÇÃO

Apanha manual de uvas provenientes de Vinhas Velhas com mais de 80 anos de idade, com uso de caixas de 20 kg que evitam o esmagamento precoce durante o transporte. Após uma triagem minuciosa é feito o desengace total e esmagamento das mais de 21 castas diferentes vindimadas nesta parcela. A fermentação deste *blend* decorre em lagares de granito com interior de inox e a uma temperatura controlada, com homogeneização por pisa a pé, para maior extração de cor e aroma. O vinho foi movimentado de forma suave por gravidade, diretamente para barricas de carvalho francês (20% novas e restantes de 2º e 3º ano) e estagiou durante 9 meses.

## NOTAS ENOLÓGICAS

COR | Ruby.

AROMA | Compota de ameixas, alguma especiaria e frutos silvestres.

PALATO | Na boca apresenta uma boa relação sabor, tanino, volume; tem frescura e elegância o que lhe atribui *finesse*. Final de boca longo, saboroso e potente.

HARMONIZAÇÃO | Carnes vermelhas, javali estufado, picanha ao sal, queijos e enchidos.

## DESCRIÇÃO

Produto | VQPRD Douro
Cor | Tinto
Região | Região Demarcada do Douro
Colheita | 2011
Enólogo | Francisco Montenegro & João Menezes

Castas | Blend de mais de 21 castas, com mais de 80 anos de idade, entre as quais Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz e Sousão.
Marca | Pôpa
/ Capacidade | 750 ml
Produção | 1.750 Garrafas
/ Capacidade | 1,5 L
Produção | 107 Garrafas

## CARACTERISTICAS

Teor alcoólico | 14,5% Vol.
Acidez Total | 5,9 g/dm$^3$
Acidez Volátil | 0,7 g/dm$^3$
PH | 3,5
Açucares Totais | 1 g/dm$^3$

## CONTACTOS

Tel. (+351) 91 567 8498
comercial@quintadopopa.com
www.quintadopopa.com

DOURO —Valley—
PRODUTO DE PORTUGAL
PRODUCT OF PORTUGAL

QUINTA DO PÔPA
VINHOS DE HOMENAGEM