



QUINTA DECEIS



# DOC DOURO TINTO 2017

## VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Nas nossas vinhas velhas, algumas com mais de 85 anos, no Cima-Côrgo, próximo do Pinhão, produzimos as melhores castas Portuguesas – Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca – e uma mistura de outras castas autóctones algumas já muito raras no Douro.

Em 2017 a falta de chuva e o calor extremo obrigaram-nos a uma gestão muito exigente das vinhas verificando a sua evolução todas as semanas, por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo. Controlamos atentamente a maturação fenólica para obter o máximo de potencial aromático.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que não estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, a prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto, 24 a 48 horas em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica ocorreu em ambiente controlado com temperatura entre 12°C e 14°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre borras finas, até ao engarrafamento em Setembro de 2018.

## NOTAS DE PROVA

Vinho ainda jovem mas com forte personalidade e elegância. Rico em aromas primários típicos das excelentes castas autóctones do nosso “terroir”. Notas de flores silvestres, amoras e esteva. Fruta fresca. Volumoso na entrada, com corpo médio alto e cor intensa. Taninos reativos perceptíveis, mas delicados. Acidez equilibrada. Um final longo, fresco e pleno de carácter.

Um vinho DOC de vinhas velhas que graças ao seu equilíbrio e concentração permitirá um longo e positivo envelhecimento em garrafa.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

30% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

15% Tinta Roriz

15% Tinta Barroca

20% Mistura de castas autóctones raras

Vindima: 2017

Denominação de origem: DOC Douro

Lote: AD17T

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: cubas de aço inoxidável

Álcool: 14,5%

Acidez total: 5,40 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,47 g/lit (ácido acético)

Ph: 3,58

SO2 livre: 26 mg/lit

SO2 total: 61 mg/lit

Açúcar residual: 1,8 g/lit

Data de engarrafamento: Setembro 2018