

QUINTA DE CEIS 2018

Reserva Branco

Vinhas Velhas



VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas de vinhas velhas produzidas nas melhores parcelas, com idades entre os 25 e 30 anos, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato, Côdega do Larinho e Viosinho.

O ano de 2018, no Douro, foi de novo incaracterístico, difícil e desafiante. Períodos frequentes de chuva intensa e prolongada, particularmente na Primavera e até início de Julho. Algumas tempestades de granizo, algum míldio e os efeitos de um Verão extremamente seco e quente com picos de temperatura.

Maturações muito longas favoráveis à obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

A gestão da vinha foi muito exigente obrigando-nos a verificar a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia para vindimar no momento certo. Controlamos atentamente a maturação fenólica para obter o máximo potencial aromático.

Apesar da boa qualidade das uvas a quebra de produção atingiu em média 30%.

NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que na estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengajo total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 12°C e 14°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável e posteriormente, durante 8 meses, em barricas usadas de carvalho francês, até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro Reserva branco, vinhas velhas, colheita de 2018, aromático, muito fresco e complexo. Notas de frutas cítricas harmonizando com “nuances” florais e com notas minerais marcantes, características do "terroir". Grande complexidade com notas amadeiradas bem integradas. Mineralidade e acidez equilibradas. A frescura e o volume de boca surpreendentes, com um final longo, fresco e mineral. Potencial para envelhecimento em garrafa. Uma ótima escolha para acompanhar peixe, marisco, carnes brancas e vegetais.

Servir ligeiramente frio entre 11°C e 13°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Rabigato

25% Côdega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2018

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD18RB

Localização das vinhas: Alto Douro

Envelhecimento: 50% cubas de aço inoxidável e 50% barricas usadas de carvalho francês, durante 8 meses

Álcool: 12%

Acidez total: 5,70 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,20 g/lit (ácido acético)

PH: 3,19

SO2 livre: 25 mg/lit

SO2 total: 120 mg/lit

Açúcar Total: 3,3 g/lit

Data de engarrafamento: Outubro.2020

