



QUINTA DE CEIS 2017

Vinhas Velhas Tinto



VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Nas nossas vinhas velhas, algumas com mais de 90 anos, no Cima-Côrgo, próximo do Pinhão, produzimos as melhores castas Portuguesas – Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca – e uma mistura de inúmeras castas autóctones, algumas muito raras na região demarcada do 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 potencial aromático.

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, efectuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respectivo 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, sobre barras finas, até ao engarrafamento em Setembro de 2019.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante com rara e forte personalidade. 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 DOP Douro tinto de vinhas velhas, exclusivamente da QUINTA DE CEIS, 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: DOP Douro

Lote: AD17T

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 14,5%

Acidez total: 5,60 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,50 g/lit (ácido acético)

PH: 3,57

SO2 livre: 22 mg/lit

SO2 total: 67 mg/lit

Açúcar total: 2,2 g/lit

Data de engarrafamento: Setembro.2018

