



CEIS 2019

Vinhas Novas Tinto

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, essencialmente de vinhas com 30 anos, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e outras.

2019 foi um ano vitícola sem grandes extremos e sem fenómenos climatéricos imprevistos, distinto dos anos anteriores. O Inverno e a Primavera foram secos e com temperaturas amenas. Não se verificaram chuvas intensas, queda de granizo ou desidratação das videiras. Durante a vindima as temperaturas foram também moderadas, com noites frescas, o que proporcionou maturações uniformes e boa acidez. Os volumes produzidos, em geral, registaram um acréscimo médio de 20% relativamente aos dois últimos anos.

A gestão da vinha manteve-se exigente controlando a sua evolução, todas as semanas e por vezes em períodos inferiores, para vindimar no momento certo.

NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Os cachos estavam em perfeitas condições.

As uvas foram vinificadas com desengajo total seguido de esmagamento suave.

A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 22°C e 24°C.

Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro tinto colheita de 2019 de cor rubi, aromas frutados com evidência para os frutos vermelhos.

Vinho elegante e volumoso.

Os taninos de qualidade e a acidez equilibrada presentes conferem a este vinho uma frescura agradável e uma boa persistência.

Beber simples ou a acompanhar massas, carnes e queijos brancos ou amarelos.

Servir preferencialmente a 16°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

40% Touriga Franca

30% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

10% Outras

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19T

Localização das vinhas: Cima Côrço

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13,5%

Acidez total: 5,3 g/l (ácido tartárico)

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

PH: 3,53

SO2 livre: 23 mg/l

SO2 total: 53 mg/l

Açúcar total: 0,6 g/l

Data de engarrafamento: Julho. 2021

