



CEIS 2021

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.

O ano vitícola de 2021, após vários ciclos secos e quentes no Douro, foi um dos mais frescos dos últimos anos. Um Verão também fresco, maturações mais lentas e uma vindima precedida de períodos de chuva que influenciaram o corte das uvas. Vinho com boa acidez e cor.

A gestão da vinha manteve-se exigente, verificando 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.

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 2021 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: 2021

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADC21T

Localização das vinhas: Cima Côrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 14,0 %

Acidez total: 4,7 g/l (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,60 g/l (ácido acético)

PH: 3,77

SO2 livre: 34 mg/l

SO2 total: 94 mg/l

Açúcar total: 0,6 g/l

Data de engarrafamento: Junho. 2023

