



## CEIS 2019

### Biológico

## Vinhas Novas Tinto

#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Nas nossas vinhas, plantadas em 2005, na sub-região do Douro superior, próximo do Pocinho, produzimos as melhores castas autóctones.

O ano vitícola de 2019 desenrolou-se 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, verificando a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia, 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

Vinho elegante, rico em aromas típicos das excelentes castas autóctones do nosso "terroir". Cor rubi com aromas frutados evidenciando frutos silvestres. Notas de amora e também cereja preta. Volumoso, com taninos de qualidade que aliados a uma acidez equilibrada, conferem a este vinho uma frescura agradável e persistente.

Um vinho DOP Douro tinto produzido exclusivamente com uvas provenientes da nossa quinta no Douro Superior.

Beber simples ou a acompanhar peixe assado no forno, peixe gordo grelhado ou com molhos, borrego assado e aves de capoeira.

Servir preferencialmente a 16°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Touriga Franca

30% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19BT

Localização das vinhas: Douro Superior

Envelhecimento: cubas de aço inoxidável

Álcool: 13%

Acidez total: 4,80 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,40 g/lit (ácido acético)

PH: 3,65

SO2 livre: 15 mg/lit

SO2 total: 50 mg/lit

Açúcar total: 0,6 g/lit

Data de engarrafamento: Julho.2021

