



QUINTA DE CEIS

VINHA DA MANTELINHA Tinto

Vinhas Velhas 2019

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Entre as nossas inúmeras vinhas velhas - a maioria com mais de 90 anos - no Cima-Côrgo, próximo do Pinhão, destaca-se a uma altitude entre 620 m e 650 m, a vinha da Mantelinha. Nesta parcela predominam algumas das melhores castas durienses - a Touriga Franca, a Malvasia Preta, a Malvasia Fina, a Touriga Nacional - e um blend de outras castas autóctones como a Tinta Amarela e a Boal.

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, e com maturações uniformes e boa acidez. A gestão da vinha manteve-se exigente verificando a sua evolução todas as semanas, por vezes diariamente, para vindimar no momento ideal.

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 desengaço total seguido de esmagamento suave durante cerca de 12h. Após esse período, em atmosfera inerte e prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada.

A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 20°C e 22°C com maceração pós-fermentação, durante 5 dias. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável. 35% do lote estagiou em cascos de carvalho francês de 225l, do 4ºano, durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho tinto que se apresenta com uma cor ruby, com ligeiros tons grenat. No nariz evidencia fruta madura com notas de ameixa, groselha preta e frutos do bosque macerados. O envelhecimento parcial em madeira está perfeitamente integrado com aromas balsâmicos e notas suaves de especiarias.

Na boca apresenta-se vigoroso, mas sem ser agressivo. Revela uma textura aveludada, sedosa, com taninos maduros que se integram numa excelente harmonia com a frescura e acidez presentes.

Nesta fase inicial já se revela sedutor, com um sabor longo, estruturado e elegante. Vinho com potencial de envelhecimento

Uma ótima escolha para acompanhar pratos apurados de carne e queijos.

Servir preferencialmente entre 15°C e 17°C mantendo a garrafa a uma temperatura constante entre os 14°C e 16°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend de castas autóctones destacando-se a Touriga Franca, Malvasias Preta e Touriga Nacional

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADVP19T

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: 35% do lote em barricas de 4ºano, de carvalho francês

Álcool: 14,0%

Acidez total: 5,0 g/lit (ácido tartárico)

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

PH: 3,70

SO2 livre: 28 mg/lit

SO2 total: 104 mg/lit

Açúcar total: 0,72 g/lit

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, em Junho.2023

