



QUINTA DE CEIS

Ruby Reserva

vinhas velhas 2020

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Foram selecionadas uvas, de vinhas velhas, nas nossas melhores parcelas na sub-região do Cima Côrço.

As castas tradicionais predominantes deste vinho do Porto QUINTA DE CEIS Ruby Reserva vinhas velhas 2020 são a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Touriga Nacional e outras autóctones do Douro.

O ano vitícola de 2020 foi inevitavelmente dominado pela pandemia com todas as dificuldades que se fizeram sentir nos trabalhos da vinha. A vindima foi curta e obrigou a um esforço invulgar. A produção foi mais baixa mas os mostos de boa qualidade com teores de açúcar elevados e bons níveis de acidez. O início da Primavera manteve-se quente como o Inverno com precipitação abundante em Abril e Maio. Contudo o ano vitícola tornou-se desafiante com as ondas de calor que se registaram de Junho a Setembro. O período de Janeiro a Setembro de 2020 foi o mais quente de sempre na região do Douro. 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

Vinificação com a mais moderna tecnologia e um controle total de temperaturas. Os cachos que não se encontravam em perfeitas condições foram eliminados. Desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24 horas, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram por cerca de 10 dias, a temperaturas entre os 24°C e 26°C.

A garrafa deve ser conservada em posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

NOTAS DE PROVA

Este QUINTA DE CEIS Ruby Reserva vinhas velhas 2020 é um excelente exemplo de Ruby de qualidade invulgar. Apresenta uma cor escura, um aroma complexo e intenso, onde se destacam a amora, a cereja e a groselha preta. Na boca muito equilibrado com volume e acidez viva. Taninos firmes e de boa textura. Final longo, com frescura e com notas de frutos silvestres. Harmoniza com sobremesas de chocolate, queijos de sabor intenso, nozes e outras frutas secas como figos e damasco. Delicioso para o final das refeições. Vinho natural sujeito a criar depósito com a idade.

Recomendamos decantar para remover o eventual depósito natural criado com o envelhecimento.

Servir com cuidado, a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C. Depois de aberto, consumir preferencialmente, entre 2 a 4 dias.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend vinhas velhas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Touriga Nacional e outras autóctones do Douro.

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD20RR

Localização das vinhas: Cima Côrço

Teor alcoólico: 20 %

Açúcares totais: 93 g/dm³

Ph: 3,69

SO₂ Total: 64 mg/dm³

Baumé: 3,0

Acidez Total: 4,2 g/dm³ (ac.tartárico)

Volume nominal: 75cl / Contem sulfitos

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



