



QUINTA DE CEIS

Vintage vinhas velhas 2019

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 Vintage vinhas velhas 2019 são a Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e outras autóctones do Douro. Estas três castas principais trazem em conjunto a harmonia dos taninos firmes da Tinta Roriz, os aromas balsâmicos de esteva da Touriga Franca e os aromas dos frutos vermelhos com a frescura da Touriga Nacional.

A vindima processou-se com temperaturas relativamente frescas o que permitiu obter uvas com grande expressão aromática e teores alcoólicos equilibrados. A ausência de picos de temperatura traduziu-se na elegância, acidez e no tipo de fruta vibrante que encontramos neste vinho, de ótima qualidade

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 Vintage vinhas velhas 2019 é um excelente exemplo de Vintage, um dos vinhos mais icónicos do mundo. 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.

Um vinho que será sempre atraente ao longo da sua evolução em garrafa. 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, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e outras

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19V

Localização das vinhas: Cima Côrço

Teor alcoólico: 20 %

Açúcares totais: 89 g/dm³

Ph: 3,90

SO₂ Total: 56 mg/dm³

Baumé: 3,2

Acidez Total: 4,3 g/dm³ (ac.tartárico)

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, Set.2021