



QUINTA DE CEIS

Grande Reserva Branco

Vinhas Velhas 2021

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, de vinhas velhas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Gouveio, Rabigato, Viosinho e outras castas autóctones.

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 desengação total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 14°C e 16°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre borras finas e posteriormente em barricas de carvalho francês durante 12 meses até ao engarrafamento, na primeira quinzena de Setembro de 2024.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro grande reserva branco de 2021 muito complexo e fresco com fruta cítrica em perfeita harmonia com leves nuances florais. Notas minerais marcantes com integração de ligeiras notas de madeira. Um volume de boca surpreendente resultado de um longo período de “battonage”. Final muito longo, fresco e mineral. Potencial para envelhecimento em garrafa. Uma ótima escolha para acompanhar marisco, peixe e carnes brancas. Servir ligeiramente fresco entre os 10°C e 12°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

40% Gouveio

25% Rabigato

25% Viosinho

10% outras castas autóctones

Vindima: 2021

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD21GRB

Localização das vinhas velhas: Cima Côrgo

Envelhecimento: Em cubas de aço inox com longa “battonage” e 6 meses em barricas de carvalho francês

Álcool: 12%

Acidez total: 5,70 g/dm3 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,50 g/dm3 (ácido acético)

Ph: 3,40

SO2 livre: 29 mg/dm3

SO2 total: 171 mg/dm3

Açúcar total: 1,00 g/dm3

Valor energético: 71 Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 0,9 g/100ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest,Lda, Gouvães do Douro, em Set.2024