



QUINTA DE CEIS 2017

Grande Reserva Tinto

Vinhas Velhas

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Nas nossas vinhas velhas, algumas com mais de 90 anos, no Cima-Côrgo, próximo do Pinhão, produzimos as melhores castas Portuguesas – Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca – e uma mistura de inúmeras castas autóctones, algumas muito raras na região demarcada do Douro.

Em 2017 a falta de chuva e o calor extremo obrigaram-nos a uma gestão muito exigente das vinhas, verificando a sua evolução todas as semanas, 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 desengaço 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, sobre barras finas, até à transferência para barricas novas de carvalho francês onde estagiou durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante com forte personalidade. Rico em aromas típicos das excelentes castas autóctones do nosso “terroir”. Cor vermelho escuro com aromas profundos e complexos de flores silvestres, amoras e esteva.

Vibrante, volumoso e denso, com excelente integração de madeira. Taninos perceptíveis, mas delicados. Acidez equilibrada. Grande variedade de sabores com um final de boca longo, fresco e pleno de carácter.

Um vinho DOP Douro tinto de vinhas velhas, exclusivamente da QUINTA DE CEIS, que, graças ao seu equilíbrio e concentração, permitirá um longo e positivo envelhecimento em garrafa.

Harmonização perfeita com carne vermelha assada, borrego e cozidos.

Servir preferencialmente entre 16°C e 18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

30% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

15% Tinta Roriz

15% Tinta Barroca

20% Mistura de castas autóctones raras

Vindima: 2017

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD17GRT

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: 24 meses em barricas novas de carvalho francês

Álcool: 14,5%

Acidez total: 5,50 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,60 g/lit (ácido acético)

PH: 3,6

SO2 livre: 27 mg/lit

SO2 total: 97 mg/lit

Açúcar total: 0,8 g/lit

Data de engarrafamento: Junho.2021

