



QUINTA DE CEIS 2018

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 – e uma mistura de inúmeras castas autóctones, algumas muito raras na região demarcada do Douro.

No Douro, em 2018, num registo inédito nos dois últimos anos, houve até ao fim do mês de Março pouca pluviosidade, muito abaixo dos registos médios da região. Seguiram-se 3 meses de fortes precipitações e tempestades. Os meses que antecederam a vindima foram secos e com temperatura ligeiramente acima do normal. A gestão da vinha manteve-se, como sempre, muito exigente. Verificamos a evolução das uvas todas as semanas, por vezes de 3 em 3 dias, 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 com maceração pelicular durante 12h. Após esse período, em atmosfera inerte e prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24h a 48h, em função da casta e do respetivo estado de maturação.

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 borras 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. Servir preferencialmente entre 16 e 18°C. Harmonização perfeita com carne vermelha assada, borrego e cozidos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

30% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

15% Tinta Roriz

35% Mistura de castas autóctones

Vindima: 2018

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD18GRT

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: 24 meses em barricas novas de carvalho francês

Álcool: 14,0%

Acidez total: 5,20 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,70 g/lit (ácido acético)

PH: 3,68

SO2 total: 94 mg/lit

Açúcar total: 0,81 g/lit

Data de engarrafamento: Novembro.2022

