# QUINTA DE CEIS 2023

# Reserva Biológico Tinto

# Vinhas Velhas

## VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, de vinhas velhas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, e diversas autóctones.
O ano vitícola de 2023 no Douro, após vários ciclos secos e quentes, revelou uma colheita de boa qualidade e ligeiramente superior em volume comparativamente com a anterior, fruto de um ano ameno e com um ciclo favorável.
Apesar de alguns acontecimentos meteorológicos extremos e da instabilidade durante a vindima a n/habitual gestão cuidadosa e exigente, verificando a evolução da vinha todas as semanas e por vezes dia a dia, permitiu-nos vindimar no momento certo.
As n/vinhas velhas foram uma vez mais pródigas na qualidade antevendo um ano muito positivo. Previam-se vinhos de elevada qualidade em todas as n/quintas.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que não estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço 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 22°C e 24°C.
Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável até Dezembro.2024.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi com aromas frutados que evidenciam notas de amora e cereja preta. Volumoso e denso. Vinho elegante com taninos percetíveis, mas de qualidade, aliados a uma acidez equilibrada. Pureza, frescura agradável e persistente.

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 pratos de carne e queijos. Sugerimos que seja servido a uma temperatura de 16º/18ºC.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

30% Touriga Franca
20% Tinta Roriz
15% Touriga Nacional
35% Mistura de castas autóctones
Vindima: 2023
Denominação de origem: DOP Douro
Lote: AD23RBT
Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte
Envelhecimento: cubas aço inox
Álcool: 14,5 %
Acidez total: 5,50 g/lt (ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,70 g/lt (ácido acético)
PH: 3,67
SO2 livre: 17 mg/lt
SO2 total: 70 mg/lt
Açucar total: 1,84 g/lt
Valor energético: 87Kcal/100ml
Hidratos de Carbono: 1,2 g/100 ml
Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos
Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, em Dez.2024