

# QUINTA DE CEIS 2019

## Reserva Branco

### Vinhas Velhas

QUINTA DE CEIS

#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

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

O ano vitícola de 2019 desenvolveu-se sem grandes extremos e sem fenómenos climatéricos imprevistos, distinto dos anos anteriores. O Inverno e a Primavera foram secos e com temperaturas amenas. Não se verificaram chuvas intensas, queda de granizo ou desidratação das videiras. Durante a vindima as temperaturas foram também moderadas, com noites frescas, o que proporcionou maturações uniformes e boa acidez. Os volumes produzidos, em geral, registaram um acréscimo médio de 20% relativamente aos dois últimos anos. Maturações muito longas favoráveis à obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

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. Eliminamos os cachos que na estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengajo 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 e posteriormente, durante 8 meses, em barricas novas de carvalho francês (70%) e carvalho americano (30%), até ao engarrafamento.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro Reserva branco, vinhas velhas, colheita de 2019, aromático, muito fresco e complexo. Notas de frutas cítricas harmonizando com “nuances” florais e com notas minerais marcantes, características do "terroir". Grande complexidade com notas de madeira e manteiga, bem integradas. Mineralidade e acidez equilibradas. A frescura e o volume de boca surpreendentes, com um final longo, fresco e mineral. Potencial para envelhecimento em garrafa.

Uma ótima escolha para acompanhar peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente frio entre 11°C e 13°C.

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Rabigato

25% Còdega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19RB

Localização das vinhas: Cima-Còrgo

Envelhecimento: Barricas novas de carvalho francês (70%) e americano (30%), durante 8 meses

Álcool: 13,5%

Acidez total: 5,60 g/lit (ácido tartárico)

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

PH: 3,32

SO2 livre: 19 mg/lit

SO2 total: 125 mg/lit

Açúcar Total: 1,6 g/lit

Data de engarrafamento: Julho.2021

