



QUINTA DE CEIS 2020

Reserva Branco

Vinhas Velhas

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 2020 foi marcado pela pandemia que aportou grandes dificuldades a todos os trabalhos na vinha, incluindo o período da vindima. Foi também um ano climático difícil, com quebra na produção, mas em contrapartida com vinhos de excelente qualidade. O ano foi chuvoso até Maio mas a partir daí o tempo foi seco e muito quente o que provocou escaldão nas vinhas de diversas parcelas. Um dos anos mais desafiantes deste século. A quebra na produção foi superior, nalgumas parcelas, a 50%. 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. As chuvas da última quinzena de Agosto, sucederam ao calor extremo e ao escaldão, afetando diversas parcelas, provocando reações involuntárias na vinha.

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 de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro Reserva branco, vinhas velhas, colheita de 2020, 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: 2020

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD20RB

Localização das vinhas: Cima-Còrgo

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

Álcool: 13%

Acidez total: 5,90 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,30 g/lit (ácido acético)

PH: 3,30

SO2 livre: 31 mg/lit

SO2 total: 166 mg/lit

Açúcar Total: 2,32 g/lit

Data de engarrafamento: Abril.2023

