



# QUINTA DE CEIS 2018

## 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, e num registo inédito de praticamente dois anos com pouca pluviosidade - muito abaixo dos registos médios da região - até ao mês de Março, seguiram-se três meses de fortes precipitações e tempestades.

Os meses que antecederam a vindima foram secos e com temperaturas ligeiramente acima do normal.

A gestão das vinhas manteve-se exigente verificando a sua evolução todas as semanas para vindimar no momento certo.

### 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 desengão 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, sobre barras finas, até à transferência para barricas novas de carvalho francês onde estagiou durante 12 meses. O engarrafamento ocorreu em Agosto de 2022.

### NOTAS DE PROVA

Vinho elegante com forte personalidade, cor vermelha com tonalidade granada, aroma intenso de frutos silvestres, amora e notas de chocolate e madeira.

Na boca é denso com taninos doces notas de cacau. Este conjunto com acidez equilibrada conferem a este reserva uma densidade e frescura tornando-o elegante e longo.

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

Blend:

30% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

15% Tinta Roriz

35% Mistura de castas autóctones

Vindima: 2018

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD18RT

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês

Álcool: 14 %

Acidez total: 5,00 g/lit (ácido tartárico)

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

PH: 3,68

SO2 livre: 32 mg/lit

SO2 total: 97 mg/lit

Açúcar total: 0,8 g/lit

