



## QUINTA DE CEIS 2018

### Vinhas Velhas Tinto



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

No Douro, em 2018, a seca manteve-se até ao mês de Março, num registo inédito de praticamente 2 anos com índices pluviométricos muito abaixo dos registos médios da região.

Os 3 meses seguintes foram de fortes precipitações que na nossa quinta de Cima Côrgo, próxima do Pinhão, culminaram com uma tempestade de granizo e chuvas, incapazes de serem absorvidas pelos solos.

Perdas significativas apesar de todos os esforços.

Os meses que antecederam a vindima foram secos, com temperaturas ligeiramente acima do normal para o período.

A gestão das vinhas manteve-se muito exigente, verificando-se a evolução todas as semanas, 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 desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efectuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respectivo 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 ao engarrafamento em Março de 2022.

#### NOTAS DE PROVA

Vinho elegante com rara e forte personalidade. Rico em aromas primários típicos das excelentes castas autóctones do nosso “terroir”. Notas de flores silvestres, amoras e esteva. Fruta fresca. Volumoso na entrada, com corpo médio alto e cor intensa. Taninos reativos perceptíveis, mas delicados. Acidez equilibrada. Um final longo, fresco e pleno de carácter.

#### 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: AD18T

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável e barricas de madeira carvalho francês

Álcool: 14,5%

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

Acidez volátil: 0,60 g/lit (ácido acético)

PH: 3,57

SO2 livre: 24 mg/lit

SO2 total: 105 mg/lit

Açúcar total: 0,74 g/lit

Data de engarrafamento: Março.2022