



QUINTA DE CEIS 2019

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 2019, o ano vitícola desenrolou-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, e com maturações uniformes e boa acidez. 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 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 22°C e 24°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre barras finas, até ao engarrafamento em Julho de 2025.

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 com esteva e frutos vermelhos maduros. Volumoso na entrada, com corpo médio alto e cor intensa. Taninos reativos perceptíveis, mas delicados. Acidez equilibrada. Um final longo, consistente, fresco e pleno de carácter.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

30% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

15% Tinta Roriz

35% Mistura de castas autóctones

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19T

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

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

Álcool: 14,0%

Acidez total: 5,30 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,8 g/lit (ácido acético)

PH: 3,83

SO2 livre: 24 mg/lit

SO2 total: 121 mg/lit

Açúcar total: 1,08 g/lit

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, em Julho 2025