



ESPINHO

COLHEITA DOURO TINTO / RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2012

Ano de boa maturação, lenta.

Vindima um pouco mais tardia que o normal.

Uvas são com bom equilíbrio entre os açúcares e a acidez.

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, parcialmente envelhecido em cascos de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor densa, rubi escuro. Aromas intensos de fruto maduro, bem casados com a madeira. Na boca o vinho é concentrado, com boa acidez e taninos maduros no final.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kg com escolha cuidada das uvas.

O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito com controlo de temperatura a 25°.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 14,6 % Vol. (20°) – ph: 3.61

Acidez Total: 5,6 g/dm³

Acidez Volátil: 0,6 g/dm³

Açúcares Totais: 1,0 g/l

Notação: Elevada

PRODUÇÃO

10.100L engarrafados em Janeiro de 2015, em 13.466 garrafas de 750ml

EMBALAGEM

Caixas com 6 garrafas horizontais

Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L

Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)

Paleta: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

IMAGEM

Homenagem ao ecossistema da região Duriense.

Fotografia dos líquenes sobre os muros de xisto da Quinta do Espinho.

