



ESPINHO

COLHEITA DOURO TINTO / RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2014

No ano de 2014, os vinhos apresentam-se muito equilibrados, com grande frescura e uma fruta limpa e fugaz. É um ano de qualidade excepcional, com vinhos que mostrarão o lado mais fresco que o Douro pode dar.

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Alicante Bouschet, parcialmente envelhecido em cascos de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Notas intensas de frutos vermelhos, maduros.

Complexo, bem casado com a madeira.

Boca cheia, concentrada com taninos macios.

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: 13,90 % Vol. (20°) – ph: 3.64

Acidez Total: 4,7 g/dm³

Acidez Volátil: 0,5 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 g/l

PRODUÇÃO

10.500L engarrafados em Junho de 2016, em 14.000 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.

