



QUINTA DO ESPINHO

RESERVA DOURO TINTO / RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2010

Ano bastante seco, com atrasos de maturação nas zonas mais quentes da região. Maturação mais equilibrada depois das chuvas de Setembro.

CASTAS

Touriga Franca; Touriga Nacional; Tinta Roriz.

50% do lote envelheceu em barricas novas de carvalho francês de 500 l.

NOTAS DE PROVA

Cor densa. Notas de frutos pretos e de compota, aliadas a notas tostadas da barrica e as especiarias. Na boca o vinho é muito concentrado, equilibrado mas estruturado e mostra um grande potencial de envelhecimento. Os taninos são maduros e o final é longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kgs 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: 14,8 % Vol. (20°) – ph: 3.64

Acidez Total: 5,7 g/dm³

Acidez Volátil: 0,7 g/dm³

Açúcares Totais: 1,0 litro

Notação: Elevada

PRODUÇÃO

4.900L engarrafados em Janeiro de 2015, em 6.533 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 musgos sobre os muros de xisto da Quinta do Espinho.

