



QUINTA DO ESPINHO

RESERVA DOURO TINTO / RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2011

Ano de perfeita maturação das uvas, isenta de doenças.

O Verão foi quente e a Vindima foi seca e quente. Maturação das uvas regular com uvas muito concentradas, muita cor e taninos maduros.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Envelhecido em cascos de carvalho francês de 500L, durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Muito frutado no nariz, notas de madeira nova. Cheio na boca, complexo com notas de frutos e especiarias. Fresco e final longo com taninos maduros.

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. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L durante 14 meses.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 14,3 % Vol. (20°) – ph: 3.60

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Acidez Volátil: 0,6 g/dm³

Açúcares Totais: 1,1 litro

PRODUÇÃO

5.000L engarrafados em Fevereiro de 2016, em 6.666 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.

