



QUINTA DO ESPINHO

RESERVA 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 Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Envelhecido em cascos de carvalho francês de 500L, durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubis escuro.

Notas de frutos pretos maduros, madeira equilibrada, especiarias.

Boca concentrada, redonda, com sabor a fruto, complexo e final 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. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L durante 9 meses.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,8 % Vol. (20°) – ph: 3.66

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Acidez Volátil: 0,6 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 g/dm³

PRODUÇÃO

5.250 Litros engarrafados em Julho de 2017, em 7.000 garrafas de 750 ml

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.

PRÉMIOS

Wine Advocate: 87 points; Bronze Medal SWA (Reserva 2011); Bronze Medal DWWA (Reserva 2011)

