



# QUINTA DO ESPINHO GRANDE RESERVA DOURO TINTO

## 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

## NOTAS DE PROVA

Cor violeta escuro. Nariz intenso com notas de frutos pretos, notas tostadas, madeira nova. Boca concentrada na boca, com frescura, cereja preta, pão grelhado, taninos maduros e final longo.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25kgs 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: 14,7 % Vol. (20°) – ph: 3.68

Acidez Total: 5,7 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil: 0,8 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,8 litro

Notação: Elevada

## PRODUÇÃO

2.500L engarrafados em Maio de 2014, em 3.333 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

## CLASSIFICAÇÃO

17,5 – João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2016

Medalha de Prata, Concurso Vinhos de Portugal 2015

Medalha de Ouro, Selezione del Sindaco, Itália 2015

