



# QUINTA DO ESPINHO GRANDE RESERVA DOURO TINTO

## ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

## ANO 2014

Ano de maturação lenta. Vindima com bom tempo, uvas sãs e produção média.

## CASTAS

Touriga Franca (80%), Touriga Nacional (20%)

## NOTAS DE PROVA

Cor escura, com notas violetas. Intenso no nariz, com notas de frutos pretos, madeira bem equilibrada, complexo, algo floral.

Na boca, o vinho é concentrado mas elegante, muito equilibrado, acidez fina e fresca, taninos maduros. Final longo e persistente.

## 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 12 meses.

## FILTRAÇÃO

Filtração por placas

## ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,8 % Vol. (20°) – ph: 3.58

Acidez Total: 5,4 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil: 0,6 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,6 litro

Notação: Elevada

## PRODUÇÃO

2.765 Litros engarrafados em Janeiro de 2017, em 3.286 garrafas numeradas de 750ML e em 200 garrafas numeradas de 1,5L

## EMBALAGEM 0,75L

Caixas com 6 garrafas horizontais

Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L

Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)

Palete: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

## EMBALAGEM 1,5L

Caixa madeira individuais

Caixa: Peso Bruto 2,4kg – Peso Líquido 1,5L

Euro palete com 200 caixas (1,20x0,80x1,60)

Palete: Peso Bruto 700kg – Peso Líquido 300L

## PRÉMIOS

Wine Advocate: 89 points

