

quinta do MEDRONHEIRO

RESERVA 2011

Região: Dão

Ano de colheita: 2011

Castas:

60% Touriga Nacional

30 % Tinta Roriz

10% Jaen

Viticultura:

As vinhas situam-se na região do Dão a 450 metros de altitude. Este vinho foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen, conduzidas em regime de proteção integrada. A vindima é manual, casta a casta em pequenas caixas de 10kg, em função do seu estado de maturação.

Sistematização:

Espalдар vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 4500 plantas podadas em guyot duplo. A exposição solar Norte/Sul em solo arenoso de origem granítica, num total de 3 hectares.

Enologia:

Os vinhos fermentam a temperaturas controladas (25°) de modo a preservar toda a elegância aromática. A fermentação malolática em cubas de inox e estágio em barricas novas de carvalho francês durante 8 meses.

Engarrafamento feito em 2013.

Notas de prova:

Aroma complexo, de bela presença aromática, muita especiaria e bagas silvestres, fruto preto, caruma. Boa estrutura de boca, muito sedoso, com final fresco e apelativo.

Características físico-químicas:

Álcool: 14%

Acidez total: 5,33 g/dm³

Acidez volátil: 0,53 g/dm³

pH: 3,65

Açúcar residual: 0,6 g/L

Sugestão de acompanhamento:

Vitela assada, Cabrito, Queijo curado, entre várias harmonizações possíveis.

Enólogo: Hugo Chaves

