



QUINTA DA ESCUSA

Reserva Tinto 2015

Vinho: É um *blend* elaborado a partir das nossas melhores uvas das castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Sousão e Syrah, com a denominação de “Vinho Regional Tejo” – (IGP - *Indicação Geográfica Protegida*)

Vinha: Todas as uvas foram colhidas na nossa vinha “Brejinhos”, localizada na Quinta da Escusa, concelho de Rio Maior, distrito de Santarém. Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde. A vinha “Brejinhos” é cultivada com recurso a práticas sustentáveis e a respectiva produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica e, para tal, recorremos à não mobilização do solo e à aplicação de estrume de origem natural.

Superfície da Vinha: A vinha tem uma superfície total de 3,825 hectares, com a seguinte distribuição: 1,34 ha de Touriga Nacional, 0,929 ha de Syrah, 0,792 ha de Sousão e 0,764 ha de Alicante Bouschet.

Orientação Solar das Vinhas: Na vinha “Brejinhos” as castas Sousão e Alicante Bouschet têm orientação solar Norte-Sul (N-S) e as castas Touriga Nacional e Syrah têm orientação Este-Oeste (E-W).

Tipo de Solos: solos litólicos não húmicos

Composição do Blend: cerca de 25% Touriga Nacional, 35% Alicante Bouschet, 20% Sousão e 20% Syrah.

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa Selecção e Escolha de cachos e de bagos realizada na vinha e na nossa Adega, sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Estágio e Acabamento: Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês escolhidas das melhores tanoarias. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de Prova: Apresenta cor violácea, aromas maduros e intensos de frutos vermelhos, com notas de menta e chocolate negro, bem integradas com nuances da madeira de estágio. Na boca revela-se complexo, intenso, untuoso e equilibrado, com taninos sedosos e balanceados, terminando longo, suave e muito persistente.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13,5º; acidez total 5,88 gr.; PH 3,44 e açúcares totais 0,6 gr..

