

QUINTA DA ESCUSA

Reserva Tinto 2016

Vinho: É um *blend* elaborado a partir de uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Miúda e Sousão, com a denominação de “Vinho Regional Tejo” ou “IGP Tejo” (*Indicação Geográfica Protegida Tejo*)

Vinha: Uvas das castas Touriga Nacional e Sousão vindimadas na vinha “*Senhora das Virtudes*” e uvas da casta Tinta Miúda vindimadas na vinha “*Senhora da Escusa*”, ambas na Quinta da Escusa, distrito de Santarém. Vinhas cultivadas com recurso a práticas sustentáveis certificadas pelas “Normas de Produção Integrada”. Recorremos à não mobilização do solo e aplicamos estrume de origem natural.

Superfície das Vinhas: As castas Touriga Nacional e Sousão instaladas na vinha “*Senhora das Virtudes*” têm uma área total de, respetivamente, 1,34ha e 0,79ha, e a casta Tinta Miúda plantada na vinha “*Senhora da Escusa*” tem uma superfície de 0,98ha

Orientação Solar das Vinhas: Na vinha “*Senhora das Virtudes*” as castas Touriga Nacional e Sousão têm orientação solar Norte-Sul (N-S) e a casta Tinta Miúda instalada na vinha “*Senhora da Escusa*” também têm orientação Norte-Sul (N-S).

Tipo de Solos: Arenosos

Composição do Blend: cerca de 40% Touriga Nacional, 40% Tinta Miúda e 20% Sousão.

Anos de plantação: Vinha “*Senhora das Virtudes*” em 2012, e a vinha “*Senhora da Escusa*” em 2014.

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

Vinificação: Rigorosa seleção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com macerações pré-fermentativas.

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

Notas de Prova: Cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos bem maturados, notas de menta e cacau, toque ligeiro da madeira de estágio. Na boca: complexo, intenso com taninos vigorosos e vivos, terminando longo, intenso e com notável persistência.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13%; Acidez total 5.66 g/dm³; PH 3.23 e Açúcares totais <0.6 g/dm³

