

QUINTA DA ESCUSA

TINTO | IG TEJO | HARVEST 2016

REGIÃO: Senhora da Escusa – Santarém – Tejo

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 45% Alicante Bouschet, 35% Syrah, 20% Castelão

Solos: Arenosos

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta da Escusa**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas 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. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Alicante Bouschet e Syrah colhidas na "Vinha Senhora das Virtudes" plantadas em 2012 com 0,7 ha, e 0,8 ha respectivamente, e exposição solar Norte-Sul (N-S).

Uvas Castelão colhidas na "Vinha Senhora da Escusa" plantada em 2014 com 1.14 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio, parte do lote estagia durante 6 meses em barricas de carvalho Francês.

Notas de prova: Cor Rubi intenso, aromas de amora silvestre e notas de menta e cacau negro bem integradas, com toque ligeiro da madeira. Na boca revela-se equilibrado, intenso, com taninos vigorosos, mas bem maturados, terminando com bom volume e persistência.

Acidez total: 5,69 gr/L **PH:** 3,41 **Açúcares totais:** 0,6 gr/L **Grau alcoólico:** 14%

Temperatura de Serviço: 15°C - 17°C

Prémios:

- Medalha de Ouro no Concurso Portugal Wine Trophy 2018
- Medalha de Prata no Concurso Mundus Vini - Germany 2019
- Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos de Portugal 2019
- Charles Metcalfe – 90 pontos
- "Revista de Vinhos" Outubro 2019 - 17 pontos