

QUINTA DA ESCUSA

TINTO | IG TEJO | RESERVA 2017

REGIÃO: Senhora da Escusa – Santarém – Tejo

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 45% Tinta Miúda, 33% Castelão e 22% Sousão

Solos: Arenosos

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta da Escusa**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: Uvas Tinta Miúda e Sousão colhidas na "*Vinha Pino Negro*" plantada em 2014 com 1.476 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S). Uvas Castelão colhidas na "*Vinha das Garças*" plantada em 2014 com 1,449 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. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês *Seguin Moreau* usadas pelo terceiro ano.

Notas de prova: Cor retinta e profunda, aromas definidos de pequenas bagas, com notas de chocolate negro, ligeiro vegetal, alguma cânfora, nuances de mineralidade e ligeira tosta da madeira de estágio. Boca muito equilibrada com acidez presente, taninos polidos e elegantes de boa dimensão mas harmoniosos e com integração perfeita. Termina com intensidade e elegância, bom volume de boca, untuosidade e excelente equilíbrio final.

Acidez total: 5,40 gr/L **PH:** 3,45 **Açúcares totais:** 5,8 gr/L **Grau alcoólico:** 13,5%

Temperatura de Serviço: 16°C - 18°C