

# QUINTA DA ESCUSA

## CASTELÃO | DOC DO TEJO | 2019

REGIÃO: Senhora da Escusa – Santarém – Tejo

PRODUTOR: Casa Romana Vini



**Castas:** 100% Castelão

**Solos:** Arenosos

**Vinhas:** Em 2018, as vinhas localizadas na **Quinta da Escusa**, eram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

**Uvas:** Uvas Castelão colhidas na "*Vinha das Garças*", plantada em 2014 com 1,51 ha, e exposição solar Norte-Sul (NE-SO).

**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 novas de carvalho Francês *Séguin Moreau*.

**Notas de prova:** Cor rubi intensa, aspecto brilhante, aromas elegantes de pequenos frutos vermelhos, com algumas notas vegetais balsâmicas de grande frescura, nuances de menta e ligeira tosta da madeira de estágio. Boca muito fresca com acidez viva e incisiva, taninos polidos mas a fazerem sentir a sua presença, muito bem integrados. Final muito elegante de enorme frescura e grande longevidade.

**Acidez total:** 5,84 gr/L **PH:** 3,30 **Açúcares totais:** <0,6 gr/L **Grau alcoólico:** 13%

**Temperatura de Serviço:** 16°C - 18°C