

QUINTA DA ESCUSA

TINTO | DOC DO TEJO | HARVEST 2018

REGIÃO: Senhora da Escusa – Santarém – Tejo

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 20% Syrah, 20% Alicante *Bouschet*, 45% Castelão, 15% Tinta Miúda e Sousão

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 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, Tinta Miúda e Sousão 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, estágio de 3 meses em barricas de carvalho Francês, seguido de um estágio de 18 meses em depósito de cimento.

Notas de prova: Cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos maduros com notas de cânfora e ligeira tosta. Revela uma boca fresca com taninos sedosos de boa dimensão, alguma vivacidade e bem balanceados. Termina com intensidade média, boa untuosidade e excelente equilíbrio final.

Acidez total: 5,10 gr/L **PH:** 3,47 **Açúcares totais:** <0,6 gr/L **Grau alcoólico:** 13,5%

Temperatura de Serviço: 15°C - 17°C

Garrafas: 5.400