

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Tinto Colheita

Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Desengace e esmagamento com 100% das uvas desengaçadas. Após a temperatura atingir os 20/22º, é iniciada a fermentação, que se mantém a temperatura controlada sempre entre 22 e 25º, durante 5 a 7 dias. Remontagens de pequena duração a cada 3 horas. Delestage e remontagens com arejamento. Maceração pós-fermentativa durante 1 a 2 dias.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS	45% Touriga Franca 20% Touriga Nacional 20% Tinta Roriz 15% Tinta Barroca
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 14% Acidez Total: 4.9 g/l Açúcar Residual: 0.6 g/l pH: 3.68
TEMPERATURA	Servir entre 16° e 18°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha com tonalidade granada, aroma intenso de frutos silvestres, amora e notas de chocolate.

Na boca é denso, taninos doces com notas de cacau. Este conjunto, bem como a acidez conferem uma densidade e frescura ao vinho tornando-o elegante e longo.

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.