



QUINTA DE S. JOSÉ

QUINTA DE SÃO JOSÉ RESERVA TINTO 2018



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Tinto

CASTAS 45% Touriga Nacional / 55% vinhas velhas

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 25 Kg

VINIFICAÇÃO Uvas vindimadas à mão no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox e lagar permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

ESTÁGIO O vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros, durante aproximadamente 12 meses.

ÁLCOOL 14,5% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor púrpura e bastante profunda, aromas muito complexos e distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas, frescas de menta provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho. Na boca mostra fruta, complexidade com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca. Esta combinação equilibrada de poder e elegância contribui certamente para o seu potencial de envelhecimento, pelo que o vinho beneficiará com alguns anos em garrafa.