



QUINTA DE S. JOSÉ

QUINTA DE SÃO JOSÉ SOUSÃO 2019



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Tinto

CASTAS 100% Sousão

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 14 meses.

ÁLCOOL 14,5% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor púrpura e bastante profunda, aromas muito complexos e distintos onde predomina inicialmente o carácter frutado, característico da casta, notando-se posteriormente algumas notas especiadas provenientes da madeira. Na boca mostra fruta, complexidade, grande equilíbrio e harmonia com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca.