



QUINTA DE S. JOSÉ

QUINTA DE SÃO JOSÉ TINTO 2020



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Tinto

CASTAS 60% Touriga Franca / 40% Touriga Nacional

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. Após fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 400 litros, durante aproximadamente 12 meses.

ESTÁGIO O vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 400 litros, durante aproximadamente 12 meses.

ÁLCOOL 14% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor púrpura e bastante profunda, aromas vivos e bastante distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas frescas, provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho. Na boca mostra acidez equilibrada, bom carácter de fruta, muito harmonioso e equilibrado com um final fino e longo.