EST. 1891

QUINTA DE
S. JOSÉ

QUINTA DE SÃO JOSÉ RESERVA TINTO 2019

CLASSIFICAÇÃO	DOC Douro
TIPO	Tinto
CASTAS	40% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca / 30% 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 14 meses.
ÁLCOOL	14,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	<0 g/l
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.

Régia-Douro Park - Parque de Ciências e Tecnologia 5000-033 Vila Real, Portugal T +351 259 308 228
www.falua.pt

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
Seja responsável. Beba com moderação.