



# Quinta das Brôlhas

Vinhos de Quinta - Casa de campo turismo rural

## Quinta das Brôlhas Colheita Tinto 2009

### Vindima de 2009

A vindima de 2009 decorreu sob calor moderado, com alguma humidade, que permitiu obter maturações lentas e equilibradas em termos de acidez e açúcares. A vindima, decidida após análise de bagos, decorreu em meados de Setembro chegando as uvas em excelente estado sanitário. O transporte para a adega fez-se em caixas de 25 kg.

### Vinho DOC Colheita Tinto 2009

#### Conceito

Vinho produzido a partir das tradicionais castas durienses (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca) que reflecte o carácter da sub-região do Baixo Corgo, de baixa altitude, com uma qualidade consistente de ano para ano. Vinho para acompanhar pratos de confecção sofisticada e com capacidade de envelhecimento.

#### Tecnologia

As uvas, no momento ideal de maturação, foram vindimadas manualmente, desengaçadas e fermentadas com curtimenta prolongada em cubas de inox. Após a fermentação, o vinho foi estagiado em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento, em Junho 2011, o vinho estagiou em garrafa durante 3 meses antes de sair para o mercado, em Setembro de 2011. Foram produzidas 13.000 garrafas.

#### Descrição

Cor rubi viva e profunda, aroma complexo com notas de fruta madura e algum vegetal, com fácil percepção das notas de baunilha e especiarias, próprias do estágio em madeira. Na boca, sente-se o corpo bem equilibrado pela acidez e o álcool, que lhe confere capacidade de envelhecimento e o torna um adequado companheiro para o borrego ou cabrito assados no forno.

#### Análise química

Teor alcoólico ..... 13,52 % (v/v)

Acidez volátil ..... 0,66 g/l

Acidez total ..... 5,23 g/l

pH ..... 3,63

**Enólogo:** Professor Virgílio Loureiro

