



Quinta das Brôlhas

Vinhos de Quinta - Casa de campo turismo rural

Quinta das Brôlhas Grande Escolha 2011

Conceito

Vinho produzido a partir das tradicionais castas durienses, nomeadamente o Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão, que reflete o carácter da sua região do Baixo Corgo, com uma qualidade consistente de ano para ano. Vinho completo, *cheiroso*, associando concentração e elegância, ao melhor estilo da região do Douro.

Vindima

A vindima de 2011 decorreu com temperaturas moderadas, sem chuva, podendo as uvas atingir um grau de maturação adequado aos vários tipos de vinhos produzidos. A vindima, decidida após análise de bagos, decorreu de 14 a 25 de Setembro, chegando as uvas em excelente estado sanitário. O transporte para a adega fez-se em caixas de 25 kg.

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 estagiou em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento em Julho de 2013, o vinho estagiou em garrafa durante 8 meses antes de sair para o mercado. Foram produzidas 3300 garrafas.

Descrição

Cor rubi viva e profunda, aroma intenso a fruta madura e algum vegetal, com fácil percepção das notas de baunilha, coco e chocolate, 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 pratos de carne no forno.

Análise química

Teor alcoólico 13,98 % (v/v)

Acidez volátil 0,60 g/dm³

Acidez total 5,20 g/dm³

pH 3,66

Enólogo

Virgílio Loureiro e Manuel Malfeito Ferreira

