Quinta das Brôlhas

Vinhos de Quinta - Casa de campo turismo rural

Quinta das Brôlhas DOC Colheita Tinto 2010

Conceito

Vinho produzido a partir das tradicionais castas durienses (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão e Sousão) 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 6 a 8 meses. Após engarrafamento, em Julho de 2012, o vinho estagiou em garrafa durante 7 meses antes de sair para o mercado, em Fevereiro de 2013. Foram produzidas 13.000 garrafas.

Descrição

De bonita cor rubi com reflexos brilhantes, possui um aroma intenso dominado por fruta vermelha madura, com notas de madeira de carvalho, num conjunto que não se desvanece ao longo do tempo. Na boca, sobressai pelo equilíbrio entre uma sensação aveludada e uma acidez elegante, que garantem uma adequada aptidão gastronómica.

Análise química

Teor alcoólico …….. 12,64 % (v/v)

Acidez volátil …….. 0,50 g/l

Acidez total …….. 5,4 g/l

pH …….. 3,58

Referências

Quinta das Brôlhas: Best of Wine Tourism 2006, atribuído pela rede das capitais dos grandes vinhedos (Mendoza, Argentina).

Enólogo

Professor Virgílio Loureiro