



Quinta das Brôlhas

Vinhos de Quinta - Casa de campo turismo rural

Quinta das Brôlhas Reserva Tinto 2012

Conceito

Vinho produzido a partir das tradicionais castas durienses, nomeadamente o Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, que reflete o carácter da sub-região do Baixo Corgo, com uma qualidade consistente de ano para ano. Vinho completo, *cheiroso*, associando concentração e elegância, com boa capacidade de envelhecimento.

Vindima

A vindima de 2012 foi das mais tardias dos últimos anos devido às baixas temperaturas o 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.

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 18 meses. Após engarrafamento em Julho de 2014, o vinho estagiou em garrafa durante 6 meses antes de sair para o mercado. Foram produzidas 3100 garrafas de 0,75 cl mais 100 garrafas Magnum.

Descrição

Cor rubi viva e profunda, aroma intenso onde sobressai a 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 pratos de carne.

Análise química

Teor alcoólico 13,68 % (v/v)

Acidez volátil 0,5 g/dm³

Acidez total 5,3 g/dm³

pH 3,64

Enólogo

Virgílio Loureiro e Manuel Malfeito Ferreira

