

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
QUINTA DAS BRÔLHAS
COLHEITA DOURO RED
2013

Conditions: The viticulture year of 2013 started in the winter of 2012 with quite a bit of rain, particularly during January and February. March saw the strongest rainfall (176mm of rain). The soil had water replaced after two years of very dry weather. April and May were quite cool, which delayed the vegetative cycle for almost two weeks. June, July and August were nearly completely dry months, with higher than average temperatures. The little rainfall did not affect the vineyard too much, as the Douro vines are very adaptable to adverse circumstances and are able to find water in very deep soils. The grape maturation delayed almost 10 days in relation to the average annual registries and the harvest began in the 3rd week of September. By the end of September it rained, which made us stop picking for a few days. Picking restarted after Eastern winds dried up the grapes and the harvest continued under sunny weather.

Grape Origins: A blend of Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca (all four 75% of the final blend) and grapes from a very old vineyard, with more than 20 varieties (25% of the blend).

Vinification and ageing: All the vineyards of Quinta das Brôlhas are divided into different plots and each plot is harvested by hand. The grapes are carefully selected by hand before crushing. They are then put into traditional granite stone "lagares", destalked and then foot trodden for 1 to 3 days before the start of the fermentation. All the fermentation occurs in the same "lagares" with foot treading being made at night and the cap manually broken during the day, with the use of the also traditional "macacos". After the fermentation the resulting wine was stored into small stainless steel tanks until the end of the malolactic fermentation and where it aged for another 18 months.

Bottling: July 2015, in 4.000 bottles (75cl).

Tasting notes: A very elegant and fresh wine, with dark red colour. Good concentration of mature dark red fruit aromas and gentle aromatic and fruity flavors. Great balance, firm, velvety and fruity finish.

Condições: O ano vitícola de 2013 começou no Inverno de 2012, com bastante chuva, especialmente durante os meses de Janeiro e Fevereiro. Março teve chuvas muito fortes (registaram-se 176mm de chuva). Os solos viram reposta a água que faltou nos últimos dois anos que foram bastante secos. Abril e Maio seguiram-se bastante frescos, o que atrasou o ciclo vegetativo quase duas semanas. Junho, Julho e Agosto foram meses quase totalmente secos, sem chuva, e as temperaturas médias acima do normal. A pouca precipitação nesta altura não significou muito para as videiras do Douro que estão acostumadas a situações adversas e conseguem encontrar água a grandes profundidades. A maturação das uvas atrasou-se quase 10 dias em relação à média anual, tendo-se iniciado a vindima na 3^a semana de Setembro, antes de alguma chuva ocorrida nos últimos dias do mês. Depois de uma curta paragem na apanha os ventos quentes de Leste prontificaram-se a secar a vinha e a Vindima continuou com dias de sol.

Origem das uvas: Um blend de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, representando 75% do total, sendo os restantes 25% provenientes de uma vinha muito velha com mais de 20 castas diferentes.

Vinificação e envelhecimento: Todas vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos "macacos" para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica. O Quinta das Brôlhas Colheita estagiou depois durante cerca de 18 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Engarrafamento: Julho 2015, 4.000 garrafas (75cl).

Notas de prova: Um Tinto elegante e fresco, de cor vermelha escura, com uma boa concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, com um suave toque frutado. Um vinho equilibrado e aveludado, terminando longo e frutado.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,30% vol
Acidez total / Total acidity: 4,70 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

pH: 3,61
SO2 total / Total SO2: 94,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: < 0,6 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 11 cs x 9 = 99 cs
Paletes Normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 15 cs x 8 = 120 cs

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L): 16x23,5x32,5 cm3
Peso bruto / Gross weight: 8 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping