

Conditions:

2015 was characterized by being an atypical year, with a cold and dry winter and Spring and Summer that were unusually hot and dry. Particularly relevant was the lack of rain throughout the greatest part of the vegetative cycle, at high temperatures between June and July. The climate provoked an anticipated vegetative cycle, around 1 to 2 weeks earlier than average. Oidium and Mildium did not have any impact on the quality and quantity produced. In comparison to the last decade, 2015 was the healthiest of all years. In the older vineyards we did not have hydric stress due to the capacity of older vines to find water. In the new vines, water was scarce, but there was no significant fall in production. Ripening and maturation was earlier this year. Harvest began in the second week of September. Picking happened in the most perfect weather and grape conditions.

Grape Origins: A blend of Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

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. Ageing took place in used 225 liter French oak barriques for 6 months and stainless steel tanks for another 15 months.

Bottling: July 2017, in 3.960 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:

2015 foi caracterizado por ser um ano atípico, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão excepcionalmente quentes e secos. Particularmente relevante foi a falta de chuva durante a maior parte do ciclo vegetativo, a altas temperaturas entre Junho e Julho. Este clima provocou um adiantamento no ciclo vegetativo, de cerca de 1 a 2 semanas mais cedo do que a média. O Oídio e Míldio não tiveram qualquer impacto sobre a qualidade e a quantidade produzida. Em comparação com a última década, 2015 foi o ano vegetativo mais saudável de todos os outros anos. Nas vinhas mais velhas não se registou stresse hídrico devido à capacidade de vinhas mais velhas para encontrar água. Nas vinhas novas, a falta de água, no entanto não houve queda significativa na produção. A maturação atingiu o ponto para a colheita em algumas das nossas vinhas mais cedo do que alguma vez registado. A colheita começou no final da segunda semana de Setembro, no ponto perfeito de maturação e acidez e sob condições meteorológicas magníficas.

Origem das uvas: Blend de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento: Todas as 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 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros e mais cerca de 15 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Engarrafamento: Julho 2017, 3.960 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: 14,00% vol
Acidez total / Total acidity: 5,70 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,50 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

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

pH: 3,59
SO₂ total / Total SO₂: 128,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: < 0,6 g/l

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

Armazém e expedição / Warehouse and order shipping