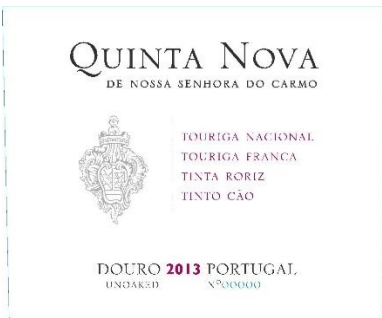


QUINTA NOVA UNOAKED

Douro DOC 2013

| | |
|------------------------|--|
| Castas | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão |
| Vinha | Sub-região Cima Corgo; Letra A |
| Vinificação/ Maturação | Triagem manual das uvas à entrada da adeg. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 4 dias, fermentação em cubas de inox durante seis dias a temperatura controlada (24-26-º C); três “delastages” volumétricas por dia para obter uma extracção de taninos estruturantes e suaves, aromas frutados e textura suculenta. Maceração carbónica em 2% do lote. Estágio em depósitos de inox |
| Análise do Vinho | Alc/Vol 13,65%, acidez total 4,4 g/l, pH 3,83; açúcar residual 1,6/l; extracto seco 30,6 g/L |



NOTAS DE PROVA 2016

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinho de cor rubi com reflexos azuis. Aroma jovem, intenso a amoras silvestres, ameixa preta, cassis e pimenta branca.

Sabor intenso, fresco, magnífico equilíbrio entre o frutado intenso, a acidez e o álcool, estrutura densa, textura suculenta, bellissima concentração, magnífica gravidade (peso no centro da boca), tridimensional, sofisticado e complexo; termina longo, cheio com elegância e precisão.

COMO SERVIR

Conservação Na ausência de luz e em local fresco (12 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração.

Serviço A uma temperatura de 16°C. É um vinho intenso e maduro, pelo que pode ser apreciado desde já.

A juventude que este vinho conserva, a cor e a estrutura permitem adivinhar uma boa evolução nos próximos 5 a 6 anos.