

QUINTA DOS CASTELARES



Colheita Tinto 2011

“Vinho Tinto com o carácter freixenista do Douro Superior.”

Vinho quente com bom volume de boca, muito elegante e gastronómico.”

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho resultam da combinação entre as vinhas em patamares junto ao rio com as vinhas altas da Quinta dos Castelares, localizada em Freixo de Espada à Cinta, no Douro Superior, a uma altitude entre 500-600 metros. Os solos são de xisto com elevada pedregosidade. A vinha está implantada em patamares de duplo bardo e vinha ao alto. Orientação dominante: Norte-Nascente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas de modo a se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend". A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Em pequenas cubas de inox até ao enchimento.

PROVA

É um vinho quente, com o carácter freixenista do Douro Superior. Aroma de frutos silvestres maduros, com notas de esteva e especiarias, e discretas notas florais. Muito complexo e elegante, com taninos finos e suaves e bom volume de boca, que o torna muito gastronómico.

GASTRONOMIA

Experimente-o com carnes vermelhas, assados, enchidos, caça e queijos intensos.

DADOS TÉCNICOS

Colheita 2011

Denominação *DOC Douro*

Castas *Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional*

Álcool 14,5%

pH 3,73

Acidez total 5,01 g/dm³

Açúcares totais 7 g/dm³

Enologia *Rui Roboredo Madeira*

