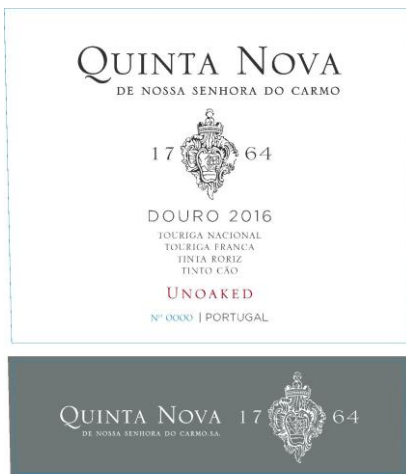


QUINTA NOVA UNOAKED

Douro DOC 2016

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 adega. 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° C); três “delastages” volumétricas por dia para obter uma extracção de taninos estruturantes e suaves. Prensagem antecipada para manutenção do aroma frutado no espectro dos frutos pretos e azuis. Estágio em depósitos de inox de 25.000 litros.
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,0%, acidez total 4,2 g/l, pH 3,8; açúcar residual 1,5/l; extracto seco 33,0 g/L



NOTAS DE PROVA 2018

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinho de cor rubi com reflexos azuis. Aroma jovem, intenso a amoras pretas e mirtilos, exuberante, intenso e mineral.

Sabor intenso, fresco, magnífico equilíbrio entre a fruta, a estrutura densa e o álcool, belíssima concentração, textura brilhante, sofisticado e complexo. Termina longo, rico, volumoso e tenso.

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 ou permanecer em evolução nos próximos 4 a 6 anos.