

## QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA TINTO

### Douro DOC 2016

Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adegas. Maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 6 dias. Fermentação a temperatura baixa (22º – 24ºC) durante 8 dias em cuba inox com inoculação de leveduras; 2 “delastages” por dia. Desencuba precoce (quando os teores de glicose / frutose baixam dos 40 g/L). Fermentação malolática (induzida) em cuba de inox. Estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses.
Análise do Vinho	14 % Alc/Vol; acidez total 5,1g/l; pH 3,82; extracto seco 38,3 g/l; açúcares Residuais 2,0 g/l



#### NOTAS DE PROVA 2018

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Este vinho remete-nos para a vinha, para a parcela, para o socalco. A cor intensa de uma vindima soberba, a complexidade e densidade de aromas de amoras silvestres, cássis e mirtilos; Especiaria branca. Belíssima concentração; grande equilíbrio entre a estrutura musculada e a textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo.

#### COMO SERVIR

Conservação	Na ausência de luz e em local fresco (13 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já e até 2030.
Serviço	A uma temperatura de 15°C-18°C.