

**QUINTA
DO
CARDO**
VINHAS DE ALTITUDE A 750 M.

QUINTA DO CARDO
GRANDE ESCOLHA TINTO 2011



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

CASTAS

70% Touriga Nacional; 30% Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda com laivos violeta e de grande complexidade aromática. Sobressaem os frutos pretos e vermelhos, as notas balsâmicas, a resina e ainda um toque de moça e fumo, frutos do estágio em madeira. Na boca apresenta-se denso, com taninos firmes e uma acidez viva que lhe confere frescura e longevidade.

VINHA

As vinhas encontram-se à cota média de 750 metros, no meio do planalto ibérico, protegidas por uma topografia montanhosa (serras da Marofo e de Castelo Rodrigo). Os solos são de natureza granítica com uma componente xistosa. O clima, vincadamente continental, apresenta invernos rigorosos e verões muito quentes e secos, onde as amplitudes térmicas chegam a oscilar 20°C ao longo de um dia.

A uvas que deram origem a este vinho, provêm dos melhores talhões da Quinta: a Touriga Nacional do talhão da Adega e a Tinta Roriz da Vinha do Castelo.

VINDIMA 2011

No ano de 2011 o inverno foi frio e chuvoso, o que permitiu reter no solo, a quantidade de água necessária para o bom desenvolvimento e crescimento da videira. O mês de agosto foi ameno e setembro quente, registando-se grandes amplitudes térmicas, o que deu origem a uvas com grande qualidade. Estas características permitiram obter vinhos com níveis de álcool, acidez e volume muito equilibrados.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e suave esmagamento, as uvas da Touriga Nacional sofreram 5 dias de maceração a frio e ao longo dos primeiros 6 dias de fermentação duas "delestage" diárias. A Tinta Roriz por sua vez, teve apenas uma "delestage" diária e uma remontagem com arejamento. O final de fermentação ocorreu em barricas novas de Carvalho Francês onde posteriormente ocorreu a malolática. Após 20 meses de estágio, as melhores barricas de cada lote foram seleccionadas para o lote final deste Grande Escolha. O vinho entrou no mercado em Novembro de 2014. Foram produzidas 6.470 garrafas.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Disfrute com assados, carnes vermelhas, caça e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14%
Acidez Total 5,6 g/l
pH 3,74
Açúcares 3,7 g/l

PRÉMIOS

Wine Advocate/Robert Parker - 93Pts
Wine Enthusiast Magazine - 94 Pts

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,3 kg	8 kg	528	88	736 kg	560 2426 1012 235	1 560 2426 102232



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380
Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.quintadocardo.com



Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.