

Ficha Técnica  
Flor das Tecedeiras 2013

**REGIÃO:** DOURO DOC | Sub-região Cima Corgo

**TERROIR:** Situada no coração do Douro, junto a Ervedosa do Douro e a 5 km da vila do Pinhão, a Quinta das Tecedeiras é banhada pelo rio Douro e o seu terroir é perfeito – é o sítio com que qualquer enólogo sonha para fazer um grande vinho. Os solos são de xisto e a exposição norte e oeste, com as vinhas entre os 90m e os 190m de altitude. As uvas amadurecem bem e com grande concentração de aromas e de sabores. Quando foram reconvertidas as vinhas, houve o cuidado de deixar algumas parcelas antigas, com cerca de cem anos, para fazer os grandes vinhos da Quinta e também os Porto. As castas são muitas, dominando a Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Tinta Amarela e Tinto Cão. Vinha em socalcos nas parcelas de grande inclinação. Geralmente, a maturação das uvas ocorre entre a segunda e quarta semana de Setembro.

**ENOLOGIA:** Todo o trabalho de enologia complementa as excelentes condições naturais do *terroir* das Tecedeiras, aliando-se ao grande cuidado dedicado à vinha. Na adega, os vinhos são vinificados por parcela e, em anos potenciadores de alguma casta, a vinificação é feita com separação de castas. O grande desafio é, em cada ano, potenciar e recriar sob a forma líquida o que a natureza e o Homem dão sob a forma sólida. Este objetivo explica o tamanho reduzido das cubas, sendo que, para valorizar ainda mais todo este potencial, o investimento em pequenas capacidades de inox e em barricas de madeira vai continuar. Os vinhos revelam grande capacidade de envelhecimento, revelando vida própria em cada prova.

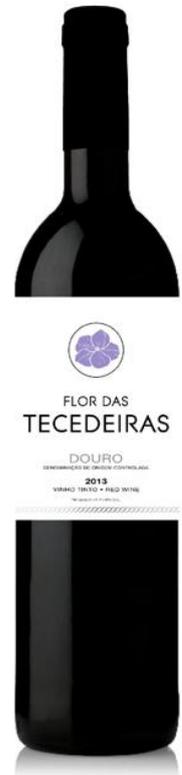
**CASTAS:** Touriga Nacional (20%), Tinta Roriz (15%), Tinta Barroca (20%), Touriga Franca (20%), Tinta Amarela (15%) e 15% de Vinhas Velhas.

**COR:** Rubi Intenso.

**AROMA:** Nuances de aromas de bosque onde se misturam os frutos pretos e vermelhos das amoras e mirtilos com os aromas da ameixa.

**PROVA:** Na boca revela-se expressivo e volumoso, com taninos sólidos, e muito encorpado; a sua componente floral continua dominante, mas agora com a companhia de delicadas notas de frutos pretos, baunilha e uma certa mineralidade; o final é prolongado e de grande persistência. Ainda jovem, vai evoluir bem por alguns anos.

**À MESA:** Acompanha carnes assadas ou churrasco, bem como queijos e gastronomia associada à vida mais descontraída e jovem, como pizzas, batatas fritas, almôndegas e massas.



Álcool: 14,2 % vol. | Acidez Total: 5,4 g/L | PH:3,68 | Açúcar Residual: 2,7 g/L | Dióxido de Enxofre Total: 120 mg/L  
Enólogo: Carlos Lucas

Quinta das Tecedeiras Soc. Vit. Lda. | Apartado 34, EC S.João da Pesqueira | 5130-909 S. JOÃO DA PESQUEIRA

*Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*