

Quinta da Garrida Reserva

Tinto 2012





QUINTA DA GARRIDA RESERVA TINTO 2012

DENOMINAÇÃO: DOC Dão

CASTAS: 70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO: 12 Meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso).

ENÓLOGO: Francisco Antunes

SOLO: Granito

PRIMEIRA COLHEITA: 2000



HISTÓRIA:

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

PERFIL:

O ano de 2012 foi equilibrado ao nível de temperatura e pluviosidade, o que permitiu a receção de uvas bem maduras e muito sãs. As vinhas de Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizadas para a produção do Quinta da Garrida Reserva Tinto 2012 apresentaram a maturação perfeita o que permitiu produzir um vinho com ótima cor, grande complexidade aromática e uma acidez equilibrada. As uvas da Quinta da Garrida são vindimas à máquina e são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com fermentação alcoólica passados 10 a 12 dias (30°C). A maceração final dura quatro dias. 100% do vinho tem fermentação Malo láctica.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,4

pH: 3.49

Açúcar Residual (g/l): 1.2

Acidez Total (g/l AT): 5,3

Temperatura de Serviço: 16-18° C

NOTAS DE PROVA:

De cor rubi profunda, o Quinta da Garrida Reserva Tinto é exuberante no nariz com suaves nuances florais e de frutos maduros, dominando alguns tostados da madeira onde estagiou. O paladar é elegante com notas de fruta madura. O vinho apresenta-se encorpado e com final de boca persistente.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com pratos tradicionais da cozinha Portuguesa.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Medalha de Bronze: International Wine Challenge 2013

Safrá 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.