



ESPINHO

COLHEITA DOURO TINTO / RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2015

Ano seco. Boa maturação com uma vindima sem problemas. Os vinhos apresentam-se muito equilibrados, com grande frescura e uma fruta limpa e fugaz. É um ano de qualidade excepcional, com vinhos que mostrarão o lado mais fresco que o Douro pode dar.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

NOTAS DE PROVA

Notas intensas de frutos vermelhos, maduros. Complexo.
Boca cheia, concentrada com taninos macios.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kg com escolha cuidada das uvas.
O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito com controlo de temperatura a 25°.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,40 % Vol. (20°) – ph: 3.64
Acidez Total: 5,0 g/dm³
Acidez Volátil: 0,5 g/dm³
Açúcares Totais: 0,6 g/l

PRODUÇÃO

10.300L engarrafados em Junho de 2016, em 13.750 garrafas de 750ml

EMBALAGEM

Caixas com 6 garrafas horizontais
Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L
Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)
Paleta: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

IMAGEM

Homenagem ao ecossistema da região Duriense.
Fotografia dos líquenes sobre os muros de xisto da Quinta do Espinho.

