



QUINTA DO ESPINHO GRANDE RESERVA DOURO TINTO

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2015

Ano de maturação lenta.

Vindima com bom tempo, uvas sãs e produção média.

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Cor escura, com notas violetas. Intenso no nariz, com notas de frutos pretos, madeira bem equilibrada, complexo, algo floral.

Na boca, o vinho é concentrado mas elegante, muito equilibrado, acidez fina e fresca, taninos maduros. Final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kgs 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. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L, durante 12 meses.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,5 % Vol. (20°) – ph: 3.68

Acidez Total: 5,2 g/dm³

Acidez Volátil: 0,7 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 litro

Notação: Elevada

PRODUÇÃO

3.000 Litros engarrafados em Janeiro de 2019, em 4.000 garrafas numeradas de 750ML

EMBALAGEM 0,75L

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

