



QUINTA DO CÔA

QUINTA DO CÔA / RESERVA / TINTO / 2011

Vinho Biológico de Quinta. / 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês. / Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. / Solos Xistosos do Douro Superior.



ORIGEM

Na Quinta do Côa, em pleno coração do Douro Superior dominado pelos solos de xisto, seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, cultivadas segundo os preceitos do modo de produção biológica. Usámos cerca de 20% de Tinta Roriz, procurando as notas especiadas e os taninos firmes, 20% de Touriga Franca estão na base das notas de esteva e os taninos suaves e ricos, completados pela mineralidade e complexidade de aromas de frutos pretos e silvestres, de notas florais e frescas muito marcadas da Touriga Nacional do Douro Superior.

COLHEITA

A colheita de 2011 foi uma das melhores dos últimos 10 anos. Até final de Agosto tivemos um dos verões mais frescos dos últimos anos, que culminou com um Setembro e início de Outubro quente e solarengo. Isto deu origem a boas maturações. Nos últimos 3 meses até à vindima praticamente não choveu, contribuindo para uma grande concentração. Tintos excelentes, muito concentrados com taninos maduros de muita qualidade, cores vivas e carregadas, alcoólicos e aromáticos.

VINIFICAÇÃO

Na adega da Quinta das Marvalhas, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, onde, na mesa de escolha manual eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, vinificámos as uvas que chegavam à adega em pequenas caixas perfuradas, com desengace total, seguido de esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se um longo período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 24 a 48 horas, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram por cerca de 10 dias a temperaturas entre os 24 e os 26°C. A fermentação maloláctica ocorreu de forma natural, tendo-se concluído no final de Dezembro, parte do vinho efectuou esta fermentação em madeira usada.

ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas novas e usadas de madeira francesa.



NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma marcadamente mineral e elegante, fruta madura, amora preta, cereja, "cassis" com notas florais muito típicas da Touriga Nacional, onde a elegância domina o conjunto. Na boca é encorpado, redondo com taninos firmes e muito elegantes, final com muita fruta longo e persistente. Este vinho acompanha carnes, queijos e cozinha mediterrânica em geral. Servir entre 16-17°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2011

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,58

ACIDEZ TOTAL
4,7 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES
1,0 g/dm³

AVIN
9380773585050

EAN
560 6710 50611 2



Rui Roboredo