

## » COLHEITA TINTO » 2008

MADURO E CONCENTRADO, ESPECIADO E FRESCO.  
CARÁCTER INTENSO DO DOURO SUPERIOR.

### PROVA

Aroma com notas florais, frutos negros e esteva em equilíbrio com notas de baunilha e tosta do estágio em barricas. Na boca tem carácter, taninos e acidez com fruto longo.

### GASTRONOMIA

Assados de carne tradicionais Portugueses, queijos de ovelha curados, tortilha de espargos selvagens.

### ORIGEM

A Quinta da Cassa está situada em pleno Douro Superior, sobranceira ao Rio Douro (margem esquerda), antes do Cachão da Valeira junto à Ferradosa, no concelho de São João da Pesqueira.

Uvas provenientes exclusivamente desta Quinta, com vinhas de letra "A" para vinho do Porto, solo muito xistoso, vinha implantada em patamares, a uma altitude média de 150 metros, com exposição predominante Norte / Poente.

### VINDIMA

O ano de 2008 foi muito fresco, com vinhos em geral medianamente estruturados mas muito elegantes, alguma chuva que se fez sentir na vindima forçou a antecipação da mesma, levando a que tivessem entrado na adegas algumas uvas que teriam ganho ainda se tivessem ficado na vinha.

Tintos medianamente estruturados, mas muito elegantes e frescos, com notas de frutos pretos e especiarias.

### VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para tinas com capacidade média de 800 Kg.

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, fermentação em cubas inox de pequena capacidade, com fermentação a 24 °C.

Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

### ESTÁGIO

Estágio parcial por um breve período de 3 meses em madeira de carvalho americano e francês.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA  
2008

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

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

ÁLCOOL  
13,5%

pH 3,49

ACIDEZ TOTAL  
5,33 g/dm<sup>3</sup>

AÇUCARES REDUTORES  
2,5 g/dm<sup>3</sup>

AVIN0229208079964

EAN  
560 9851 52012 2

PRODUTOR  
António Emílio Rocha

ENOLOGIA  
Rui Robredo Madeira

