

» RESERVA TINTO » 2007

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

PROVA

Aroma doce, notas florais, frutos pretos e esteva em equilíbrio com as notas de barrica resultantes do estágio prolongado em barricas usadas de modo a conservar todo o carácter do "terroir" de São João da Pesqueira. Na boca encontram-se em equilíbrio os taninos maduros e volumosos com a acidez, que resulta num carácter intenso e fresco.

GASTRONOMIA

Cabrito assado em forno de lenha, perdiz estufada, coelho à caçador, bacalhau à lagareiro e outros pratos típicos da cozinha tradicional Portuguesa.

ORIGEM

A Quinta da Cassa está situada em pleno Douro Superior, sobranceira ao Rio Douro (margem esquerda).

Uvas provenientes exclusivamente desta quinta, letra "A" de vinho do Porto, solo muito xistoso, vinha implantada em patamares, sobre a margem esquerda do Douro antes do Cachão da Valeira junto à Ferradosa, no concelho de São João da Pesqueira a uma altitude média de 150 metros, com exposição predominante Norte / Poente.

VINDIMA

Em 2007 assistimos a uma das melhores colheitas da década, que deu origem aos melhores "Vintage" de vinho do Porto, grande equilíbrio na maturação das uvas, temperaturas amenas e níveis de pluviosidade ligeiramente acima dos níveis médios possibilitaram maturações longas e muita concentração. Tintos excelentes, taninos de muita qualidade, grandes mas sem serem rústicos, muito nobres, cores vivas e carregadas, vinhos muito aromáticos e frescos.

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

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C.

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

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês predominantemente, com uma pequena percentagem de madeira americana.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2007

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

ÁLCOOL

14%

pH

3,50

ACIDEZ TOTAL

5,68 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

2,8 g/dm³

GARRAFAS PRODUZIDAS

6700

PRODUTOR

António Emílio Rocha

ENOLOGIA

Rui Madeira

