

QUINTA CÔA

[RESERVA | TINTO | 2007]

«Inky dark with piercing flavors of cherries and black pepper»

THE NEW YORK TIMES | OCT. 12, 2009

The New York Times

★★½
Two and a Half Stars

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior:

Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional de entre as uvas desta quinta.

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

O ano de 2007 caracterizou-se por níveis de pluviosidade acima da média a seguir à floração, o que originou uma colheita de quantidade média de muita qualidade, sendo muito homogénea.

As temperaturas amenas na altura da maturação contribuíram para um grande equilíbrio aromático e excelentes maturações fenólicas.

Estamos na presença de uma colheita excepcional no Douro Superior; onde o equilíbrio foi predominante em todos os aspectos da viticultura, assim como o equilíbrio entre estrutura e aroma dos vinhos obtidos.

VINIFICAÇÃO

Na nossa 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

Até Julho de 2009, em inox e em barricas de madeira francesa usadas.

NOTAS DE PROVA

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 os 15 e os 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2007

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

LOTE

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINHAS

Quinta do Côa

ESTÁGIO

Em aço inox e barricas americanas e francesas

ÁLCOOL 14,50%

ACIDEZ TOTAL 5,37 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/L (ácido acético)

pH 3,66

SO₂ Livre 36 mg/L

SO₂ Total 105 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL < 1 g/L

ENGARRAFAMENTO Julho 2009




CARM
DOURO
SUPERIOR