

QUINTA 9 CÔA

[TINTO | 2008]

UVAS BIOLÓGICAS, ELEGÂNCIA, ESPECIARIAS DE UMA DAS MAIS ANTIGAS QUINTAS DO DOURO SUPERIOR À BORDA DO RIO CÔA.

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 entre a produção desta quinta.

Usámos cerca 1/3 de cada casta, procurando as notas especiadas e os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, completados pela 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 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 adega 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

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 Março de 2010, em inox e em barricas de madeira americana e francesa usadas.

NOTAS DE PROVA

Aroma com notas de frutos silvestres e especiarias, com final prolongado e elegante, com notas de "liquorice".

Este vinho acompanha pratos tradicionais da cozinha portuguesa, carnes, peixes no forno, fumeiro, além de cozinha muito condimentada, excelente com pratos de caril.

Servir entre os 15 e os 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2008

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 13,50%

ACIDEZ TOTAL 5,12 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,50 g/L (ácido acético)

pH 3,61

AÇÚCARES REDUTORES 2,6 g/L

ENGARRAFAMENTO Março 2010

ENÓLOGO Rui Roboredo Madeira

