



QUINTA DO ESPINHO

GRANDE RESERVA DOURO TINTO

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

DENOMINAÇÃO

Quinta do Espinho Grande Reserva 2019, Douro, Tinto, Registo IVDP nº

ANO 2019

Boas condições climatéricas que proporcionaram um ciclo vegetativo estável. Clima seco na Primavera e Verão. Chuva na segunda metade de Agosto e início da vindíma na segunda quinzena de Setembro. Ano de grande qualidade vinícola.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA

Rubis escuro.

Nariz intenso de frutos pretos maduros, notas de baunilha.

Boca concentrada, cheio, equilibrado, taninos presentes, mas suaves e final longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kg com escolha cuidada das uvas. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito com controlo de temperatura a 25º. Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maloláctica. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L, durante 12 meses. Filtração por placas.

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,80 % Vol. (20° C) – ph: 3,64

Acidez Total: 5,5 g/dm³, Acidez Voláctil: 0,7 g/dm³

Açúcares Totais: 0,9 g/dm³

PRODUÇÃO

2.765 Litros engarrafados, em Julho de 2023, em 2.465 garrafas de 750ml, e em 150 garrafas de 1500ml

