



## **ENCOSTA DA QUINTA reserva 2003**

### **Regional Estremadura – Tinto**

#### **NOTA DE PROVA**

O nariz solta o carácter da casta Castelão, com ameixa e ginga, couro, com aromas a uva. A madeira imprime definição ao conjunto aromático, compacto, mas claro. Na boca é encorpado e estruturado, intenso na entrada, longo na evolução. Final rico na persistência de fruto e madeira. É jovem, tem um recorte ácido ameno, mas fino, e poderá melhorar em garrafa. É um estilo em força bem conseguido.

*(Guia de vinhos Portal Portugal 2009)*

#### **VINIFICAÇÃO**

Depois de vindimadas à mão para caixas de quinze quilos e criteriosamente escolhidas as uvas são fermentadas com temperatura controlada em pequenas cubas inox. O vinho estagiou durante doze meses em barricas de carvalho francês e americano. Foi engarrafado sem colagem e com uma filtração muito ligeira em julho de 2005.

#### **INFORMAÇÃO TÉCNICA**

**Produto** - Encosta da Quinta tinto Reserva 2003  
**Produtor** - Paço de Cister, Sociedade Agrícola e Turismo, Lda.  
**Região** - Estremadura  
**Ano** - 2003  
**Tipo de Solo** – Argilo-calcário  
**Clima** – Mediterrânico com influência atlântica  
**Casta** - Castelão  
**Período de Vindima** - Setembro  
**Forma de Vindima** - Manual p/ caixas  
**Fermentação** - Cuba inox  
**Engarrafado** – sem colagem em Julho 2005  
**Estágio** - 12 meses em barricas de carvalho  
**Extracto Seco** - 28.5 g/l  
**Alcool** - 14,50 % vol  
**Acidez Total** - 6.6 g/l  
**pH** – 3.34

**Paço de Cister, Sociedade Agrícola e Turismo, Lda.**  
**Quinta do Paço**  
**2500-346 Alvorninha**  
**tel. 917 276 053**  
**mail@encostadaquinta.com**  
**www.encostadaquinta.com**