



ENCOSTA DA QUINTA reserva 2003

Regional Estremadura – Tinto

NOTA DE PROVA

O nariz solta o carácter da casta Castelão, com ameixa e gíngua, 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