

QUINTA DO CARDO

VINHAS DE ALTITUDE / 750 M.

QUINTA DO CARDO RESERVA 2014



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

CASTAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda apresenta um perfil estruturado e elegante. O aroma é complexo, com notas de violeta, chocolate preto e resina. Na boca apresenta-se denso, de taninos firmes e acidez viva o que lhe confere frescura e longevidade.

VINHA

As vinhas encontram-se à cota média de 750 metros, no meio do planalto ibérico, protegidas por uma topografia montanhosa (serras da Maroفا e de Castelo Rodrigo). Os solos são de natureza granítica e com uma componente xistosa. O clima vincadamente continental apresenta invernos rigorosos e verões muito quentes e secos, onde as amplitudes térmicas chegam a oscilar 20°C ao longo de um dia. Desta combinação de fatores resultam vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura.

VINDIMA 2014

O inverno foi muito rigoroso, com baixas temperaturas e precipitação elevada. A primavera quase inexistente foi seguida por um verão bastante quente. No final do ciclo vegetativo, as uvas apresentavam-se no ponto óptimo de maturação. No mês de setembro, a falta de chuva e o excesso de calor, propiciaram as condições ideais para o início da vindima que neste ano teve início no dia 7 de setembro (mais cedo que o habitual).

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas à mão para caixas de 12 kg e submetidas a uma rigorosa seleção. Após o desengace total, procedeu-se à maceração pré-fermentativa dos bagos inteiros durante 5 dias. A fermentação alcoólica deu-se em cubas de inox à temperatura controlada de 24-26°C, com um regime de 2 “delestage” diárias. A fermentação malolática ocorreu nas cubas de inox e antes da primavera os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês. Estes lotes estagiaram em barricas durante 20 meses (50% novas). O lote final foi elaborado após uma seleção qualitativa, confirmada por inúmeras provas. Foram produzidas 26.000 garrafas.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

A harmonia perfeita para assados, pratos de carne elaborados e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14 %

Acidez Total 5,3 g/l

pH 3,79

Açúcares 1,1 g/l



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,3kg	8kg	546	91	748 kg	560 2426 101 702	1 560 2426 101 709