

# QUINTA DO CARDO

VINHAS DE ALTITUDE A 750 M.

## QUINTA DO CARDO Vinha do Castelo 2014



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

### CASTAS

100% Tinta Roriz

### NOTAS DE PROVA

*De cor rubi com laivos violeta, este vinho apresenta um nariz exuberante e cheio de complexidade, com notas vegetais de resina, caruma, ar fresco do bosque e fruta vermelha (cereja) tudo envolvido em muito balsâmico. Na boca é cheio de vitalidade, frescura e grande volume. Sem dúvida o vinho que melhor exprime o "terroir" da Quinta do Cardo.*

### 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 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 factores 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

*Feito de uvas da casta Tinta Roriz, plantada na vinha do Castelo, a uma altitude de 780 mts, parcela esta que sofre grandes amplitudes térmicas, transmitindo às uvas carácter e um estilo muito próprio. As uvas foram colhidas e seleccionadas à mão, transportadas para a adega onde foram desengaçadas e pisadas a pé. Fermentou durante 8 dias a temperatura controlada de 26°C. Estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês.. Foram produzidas 3.453 garrafas.*

### SERVIR E HARMONIZAÇÃO

*Companhia perfeita de pratos complexos de gastronomia regional Portuguesa, tais como caça, carnes vermelhas de intenso sabor, presunto ibérico, enchidos e queijos de forte sabor. Servir a 16º/18°C.*

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico : 14 %  
Acidez Total 4,96 g/l  
pH: 3,97  
Açúcares : 3,2 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	1,35 kg	8,4 kg	546	91	748 kg	56 02426 103 119	1 56 02426 103 116