

QUINTA DO CARDO

VINHAS DE ALTITUDE 750 M.

QUINTA DO CARDO TINTO 2017



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

ENOLOGIA

Luis Leocádio

CASTAS

40% Touriga Nacional; 40% Tinta Roriz; 20% Touriga Franca

NOTAS DE PROVA

De cor rubi com laivos violeta apresenta aroma complexo, com destaque para as notas de frutos negros, cereja, chocolate e sugestões balsâmicas. Na boca é denso, com taninos vivos mas delicados. A sua acidez viva confere-lhe 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 Marofa 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.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas à mão para caixas de 12 kg e submetidas a uma rigorosa selecção. Após o desengace total, procedeu-se à maceração pré-fermentativa dos bagos inteiros durante 4 dias. A fermentação alcoólica deu-se em cubas de inox à temperatura controlada de 24-26°C. A fermentação maloláctica ocorreu em cubas de inox e antes da primavera os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês (2º e 3º ano) onde estagiaram durante 9 meses.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

A harmonia perfeita para carnes, massas e queijos. Servir à temperatura de 17°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5 %

Acidez Total 5,05 g/l

pH 3,75

Açúcares 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	1,2 kg	7,5 kg	570	95	582 kg	560 2426 100 729	1 560 2426 100726