

QUINTA DAS BRÔLHAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Todas as vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos “macacos” para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica

ESTÁGIO

6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros e mais cerca de 15 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante e fresco, com boa concentração, aromas de fruta muito pura e um longo e muito fresco fim de boca. Muito bom equilíbrio e acidez, intenso e aveludado, um tinto de grande elegância.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,20 g/L | **pH:** 3,66 | **Açúcares Totais:** < 0,6 g/L



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO