



“Plantei nesta quinta, três castas em partes iguais, cujo lote entre *Touriga Nacional*, *Sousão* e *Jaen* acredito ser o que melhor reflecte o Douro Superior em altitude: solo granítico muito pobre, noites frescas, baixas produtividades e viticultura biológica de sequeiro.

Aroma intenso e fresco, notas de violetas, bergamota e frutos pretos em equilíbrio com complexas notas de barrica francesa provenientes de fermentação maloláctica e estágio de um ano.

Na boca, a frescura e a acidez identificam a origem das uvas, elegante e estruturado este vinho deixa antever uma longa vida em garrafa.”

Rui Roboredo Madeira



QUINTA DA PEDRA ESCRITA RESERVA / TINTO / 2018

Vinho Biológico. / Uvas da Quinta, das castas *Touriga Nacional*, *Sousão* e *Jaen*. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros. / Fermentação maloláctica e estágio durante um ano em barricas de carvalho francês.

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Sousão (30%), Jaen/Mencia (30%).

ORIGEM

Uvas cultivadas em modo biológico de sequeiro da Quinta da Pedra Escrita, localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são 100% graníticos, muito arenosos e pobres em nutrientes. Replantámos a Quinta por acreditar que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade como outrora, com uvas muito concentradas e baixas produtividades.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Desengace e esmagamento, maceração a frio, fermentação alcoólica durante duas semanas, fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Estagiou durante um ano em barricas de 300 Lts de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2018

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,61

ACIDEZ TOTAL
5,3 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,8 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52369 7