



“Aroma intenso e muito fresco, a demonstrar bem as noites frescas de Verão em altitude no Douro Superior, marcado por violetas, frutos pretos e vermelhos bem característicos das uvas que lhe deram origem, em equilíbrio com notas muito subtis de barrica francesa.

Na boca, a frescura, a acidez e os taninos vivos denotam o solo e o clima e deixam antever longevidade, em seguida sentem-se todas as notas do aroma num conjunto elegante e longo.”

*Rui Roboredo Madeira*



## QUINTA DA PEDRA ESCRITA TINTO / 2020

Uvas da Quinta das castas Touriga Nacional, Jaen e Sousão. / Fermentação maloláctica em barricas francesas seguida de estágio por 8 meses. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros.

### CASTAS

Touriga Nacional (35%), Jaen / Mencia (35%), Sousão (30%).

### ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. A vinha é cultivada em modo de produção biológico, em que os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito 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. Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos de altitude do Douro.

### VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para pequenas caixas perfuradas. Recepção em mesa de escolha. Desengace e esmagamento. Maceração pelo frio durante 48h. Fermentação alcoólica durante 3 semanas com controlo de temperatura.

### ESTÁGIO

Estagiou durante 8 meses em barricas novas de 300 L de carvalho francês.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL

14,5%

pH 3,55

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/ dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS

2,86 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS

Contém sulfitos

EAN

560 9851 52305 5