

QUINTA DAS ESTRÉMUAS

RESERVA 2010

VINHO TINTO

IDENTIFICAÇÃO

Marca do Vinho: Quinta das Estrémuas - Reserva 2010

Denominação de Origem: Dão

Tipo: Dão

Produtor: Vinícola de Nelas

TECNOLOGIA

VITÍCOLA

Tipo de Plantação: densidade de 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: cordão Guyot duplo e cordão Royat duplo

Rendimento por hectare (ton./há): 6 ton. de uvas por hectare

ENOLÓGICA

Tipo: Maceração pré-fermentativa durante 24 horas, seguida de fermentação, com temperatura controlada até aos 25°C. durante 10 dias e maceração pós - fermentativa durante 5 dias.

PROVA ORGANOLÉPTICA

De cor rubi forte apresenta aroma de elevado requinte, com nuances de frutos vermelhos e espe ciarias. Na boca é intenso e aveludado com boa estrutura tânica o que lhe confere uma magnífica evolução na garrafa. É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto a sua qualidade melhorará certamente nos próximos 5 anos.

Deve ser servido à temperatura de 18 °C

FATORES NATURAIS

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico e argilo calcário

Castas: Touriga Nacional 58%, Jaen 12%, Tinta Roriz 12%
Alfrocheiro Preto 12%

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5% Vol.

Acidez volátil: 0,66 g/L

Extracto seco: 30,7 g/L

Açúcares redutores: 2,2 g/L

Estágio: Em barricas de carvalho francês durante 36 meses.



ENÓLOGO

Pedro Marques Borges



VINÍCOLA DE NELAS S.A.
AV. DA LIBERDADE - APARTADO 2
3520-061 NELAS
PORTUGAL

TEL: (+351) 232 944 243 / 232 945 728
FAX: 232 945 004
E-MAIL: geral@vinicola-nelas.pt
WEB-SITE: www.vinicola-nelas.pt