

QUINTA DA GIESTA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave

Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with controlled temperature at 23°C. Smooth maceration

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,8 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,60

COR / COLOUR

Rubi brilhante / Deep ruby

AROMA

Exuberância marcada pelos frutos vermelhos, toque floral da Touriga Nacional
Exuberance marked by red fruit aroma, floral hint typical from Touriga Nacional

PROVA / PALATE

Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma e uma agradável sensação de frescura. Taninos presentes mas elegantes

Medium-bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation, elegant tannins

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / Very smooth and pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS