

# QUINTA DA GIESTA

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2019

**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: 13,5%

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

pH: 3,7

**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



CERTIFICADO / CERTIFIED

