

# QUINTA DA GIESTA

## RESERVA

**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**

Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes • Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients.

**Castas • Grape Varieties**

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

**Vinificação • Vinification**

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial destas castas.

*Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.*

**Estágio • Ageing**

Após a fermentação malo-láctica, estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês – Allier.

*After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 9 months in french Allier oak barrels.*

**Análises • Analysis Results**

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,9 gr/l

pH: 3,6

**Cor • Colour**

Rubi • Ruby

**Aroma**

Frutos vermelhos e chocolate, madeira bem integrada.

*Red berries and chocolate, combined with the elegance of Allier oak.*

**Prova • Palate**

Encorpado, bons taninos, complexidade e persistência notáveis.

*Full bodied with soft tannins, complex and persistent finish.*

**Final de Boca • Tasting Note**

Muito suave, agradável e muito longo. • Very smooth, pleasant and persistent.

**Consumo • Serving Suggestions**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.

*Serve between 16 and 18°C. Goes well with game, roasted red meat.*

**Enólogo • Winemaker**

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

