

Porto Vintage 2018

CONTIDO / ELEGANTE / SUSTENTADO

Elegância é a palavra de ordem na QPA e está incorporada no nosso porto vintage



COLHEITA: Em 2018, uma Primavera fresca e húmida atrasaram a floração cerca de três semanas. Enquanto as temperaturas de Agosto e Setembro foram acima da média, a boa humidade do solo, o rendimento abaixo da media e a elevação das nossas vinhas (250 a 500 metros acima do nível do mar) resultaram na colheita dos nossos tintos na maturação ideal, com sabor vibrante, boa estrutura a acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO:

Assim que as uvas são colhidas, o nosso objetivo é preservar os sabores e evitar a sobre extração. As uvas são colhidas e escolhidas manualmente, desengaçadas e fermentadas por leveduras indígenas, a temperaturas que variam entre 20 a 25°C, durante 10 dias, com películas. A pisa da uva, seguida da submersão é feita em lagares de granito.

No momento apropriado, uma aguardente limpa (para proporcionar a melhor expressão da fruta) e dióxido de enxofre são adicionados, para interromper a fermentação. No final da fermentação, o líquido é drenado, as massas prensadas e o vinho transferido para cubas de aço inoxidável, onde o vinho amadurece durante 20 meses, antes de ser misturado. Como sempre, a mistura é a chave. As uvas mais próximas do rio dão-nos a concentração, enquanto as uvas que estão em maior altitude fornecem as características e aromas vibrantes da fruta. Depois de misturado, o vinho foi engarrafado em Agosto 2020.

COR:

Tinta profunda

AROMA:

Frutas pretas, vermelhas e azuis, com chocolate, notas de especiarias e aromas elevados.

PALATO:

Estilo elegante, rico e contido, com um paladar complexo e uniforme.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Decantar e servir a uma temperatura entre os 16 e 18 graus.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Queijos fortes.

CONSERVAÇÃO

Pronto para consume imediato mas ganhará complexidade nos próximos 20 anos.

Adequado para Vegetarianos & Vegans

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedade de Uvas (%)	Touriga Nacional (49%) Touriga Franca (27,5%) Tinta Roriz (13%) Sousão (9%) Tinta Barroca (1,5%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Leveduras indígenas em lagares de 1 tonelada durante 10 dias em películas		
Idade da Vinha	Entre 13 a 26 anos	Malolática	Não		
Vinhas por Ha	3500	Maturação	20 meses em cubas de aço inoxidável		
Método de poda	Cordão simples e duplo	Finamento e Filtração	Sem finamento cartucho de 3 microns		
Altitude acima do nível do mar	Entre 250 e 500 metros	Data Engarrafamento	Agosto 2020		
Produção	Média de 4 ton/hectare	Produção	2068 Garrafas		
Período de Colheita	Entre 14 de Setembro e 6 de Outubro 2018	ANÁLISE			
Método de Colheita	Manual	Álcool (%)	19.5%	Acidez Total (g/l)	5.2g/l
		Açúcar Residual (g/l)	104g/l	Total SO2 (mg/l)	43mg/l
		pH	3.6		