QUINTA DOS ROQUES TINTO 2019 RESERVA

Denominação de Origem Controlada DÃO

Ano vitícola e vindima: O ano de 2019 revelou-se muito equilibrado permitindo a produção de boas uvas.
A um inverno seco e ameno seguiu-se uma primavera menos chuvosa que o normal, com exceção de abril em que choveu um pouco mais, o que favoreceu a ausência de doenças na vinha e permitiu uma boa floração de todas as castas.
Os meses de verão tiveram altas temperaturas, normais para a época (e sem os excessos de 2018); dois dias de chuva ligeira em agosto e outros dois em setembro permitiram o reequilíbrio hídrico das vinhas que por sua vez conduziu a uma maturação equilibrada e a um perfeito estado de saúde das uvas.
A colheita, que começou no dia 10 de setembro e se estendeu até 4 de outubro, foi tranquila, com clima seco e ensolarado.
As uvas apresentaram uma maturação homogénea, boa saúde, boa concentração com açúcares e acidez em grande equilíbrio.
Os vinhos brancos, muito aromáticos e elegantes, apresentam uma frescura revigorante. Tintos com boa concentração e estrutura levam a um bom potencial de evolução.

Castas: Touriga Nacional (45%), Jaen (20%), Alfrocheiro (15%), Tinta Roriz (5%), Tinto Cão (3%), Rufete (2%) e Outras (10%) provenientes da nossa Vinha do Pessegueiro onde se encontram todas misturadas.

Tecnologia de vinificação: Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas de aço inox, com fermentos seleccionados, à temperatura de 28-30ºC. O tempo de maceração foi de 13 dias e as remontagens foram suaves.

Estágio: Realizado em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses.

Engarrafamento: Antes do engarrafamento o vinho foi sujeito, apenas, a uma ligeira filtração por placas de celulose, de modo a preservar toda a sua estrutura. Engarrafado em Agosto de 2022.

Parâmetros analíticos:

Álcool em volume	13,3
Acidez total (g/L ác. tartárico)	6,33
Acidez volátil (g/L ác. acético)	0,81
Extracto seco (g/L)	30,5

Prova organoléptica: Vinho de cor rubi profunda, perfeitamente límpido, de aroma complexo e de grande elegância, lembrando frutos silvestres com um toque de resina do pinheiro e com notas de baunilha e tabaco conferidas pela madeira de carvalho já bem integrada. Na boca mostra-se fersco e pujante com a adstringência própria da juventude, prenunciando um envelhecimento notável, graças ao equilíbrio do álcool, acidez, taninos e corpo.

Aptidões: É um vinho que satisfaz os apreciadores de vinhos jovens e frutados, mas que ganhará imenso com o estágio em garrafa durante vários anos. Daqui a 15 anos será, certamente, motivo de orgulho para quem o produziu.

Modo de servir: À temperatura de 17 ºC.