QUINTA DOS ROQUES TINTO 2022 JAEN

Denominação de Origem Controlada DÃO

Ano vitícola e vindima: 2022 foi um dos anos mais quentes e secos desde 1931!
Depois de um Inverno frio e seco, que atrasou um pouco o rebentamento dos novos lançamentos, a Primavera veio com altas temperaturas e precipitação muito baixa, permitindo que o ciclo de crescimento se nivelasse com os anos anteriores.
A partir de abril foi uma sequência de altas temperaturas e seca, tendo vários recordes de temperatura sido batidos neste período.
O período de floração foi óptimo sem humidade que prejudicasse a boa polinização e frutificação de todas as castas.
Mais uma vez, pelo lado positivo, com o tempo seco, 2022 foi um dos anos com menos pressão de doenças, permitindo-nos focar no manejo da parede vegetal para evitar que as uvas fossem atingidas pelo sol.
A maturação foi um pouco irregular devido à falta de água e a vindima foi mais cedo do que o habitual.
Começámos em 30 de agosto com o Jaen e Tinta Roriz para o vinho rosé e continuámos até 27 de setembro terminando com Touriga Nacional e Barcelo.
As uvas estavam em excelente estado de saúde com a proporção entre ácidos e açúcar um pouco incomum dadas as condições do clima durante a maturação.
Todos os vinhos apresentam aromas intensos e limpos e são muito frescos na boca sendo os tintos surpreendentemente suaves e elegantes nos taninos.
Temos grandes expectativas em relação aos vinhos deste ano e ao seu potencial de envelhecimento.

Castas: Jaen (100%)

Tecnologia de vinificação: Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas de aço inox, com fermentos seleccionados, à temperatura de 26-28ºC. O tempo de maceração foi de 7 dias e as remontagens foram suaves.

Estágio: Realizado em cubas de aço inox para manter a fruta e frescura da casta.

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 2023.

Parâmetros analíticos:

Álcool em volume	13,2
Acidez total (g/L ác. tartárico)	5,59
Acidez volátil (g/L ác. acético)	0,71
Extracto seco (g/L)	26,3

Prova organolética: vinho de cor intensa e aspecto límpido; no aroma é bem evidente o carácter da casta, com notas de especiaria, cassis, ameixas e amoras. Na boca é elegante, cheio, com taninos bem presentes mas muito macios e um final prolongado.

Aptidões: é um vinho que satisfaz os apreciadores de vinhos jovens, mas que ganhará imenso com um estágio em garrafa de, pelo menos, 1-2 anos. Daqui a 5-6 anos será muito mais complexo e do agrado de pessoas que preferem vinhos mais velhos, embora tenha estrutura para evoluir bem nos próximos 15 anos.

Modo de servir: à temperatura de 16 ºC.