

VINHA DO BISPADO { GRANDE RESERVA TINTO 2016

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas.

Usámos as três castas procurando reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com uma precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

Nariz, muito fresco e intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "Liquorice", sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral. Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VBGRT16 (75% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 10% de Tinta Roriz)

VINHAS: Quinta do Bispedo no Douro Superior

ESTÁGIO: 12 Meses em Barricas de Carvalho Francês e Americano

ÁLCOOL: 14,50%

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/L (ácido acético)

pH: 3,59

SO2 Livre: 25 mg/L

SO2 Total: 86 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

ENGARRAFAMENTO: Novembro 2019

EAN: 560 671 080 004 3

SCC 14 (Cx 3): 1 560 671 080 004 0

