

Quinta do Poeira - Poeira 2014

A Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do Pinhão, na margem direita do rio com o mesmo nome.

A sua exposição a Norte é um aspecto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. As temperaturas na região são sempre muito elevadas no Verão, e numa encosta virada a Norte o amadurecimento das uvas é sempre mais lento, preservando melhor os aromas, sabores e a acidez.

“Quero fazer um vinho que seja equilibrado e elegante, não pesado, taninoso e chato. Em geral os vinhos do Douro são sustentados no tanino, mas o Poeira é sustentado na acidez” explica o enólogo, Jorge Moreira.

Nome do vinho: Poeira tinto 2014

Nome da vinha: Quinta do Poeira

Idade das cepas: 2,5 ha com mais de 70 anos, 1,5 ha com 10 anos, 2,5 ha com 8 anos e 3,5 ha com 5 anos.

Castas: vinha velha em Gouyot; vinha nova em cordão unilateral

Densidade de plantação: vinha velha 5.500 plantas/ha; vinha nova 3.500 plantas/ha

Tipo de solo: xisto

Altitude: 200 a 400 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: em lagares de pedra com pisa a pé

Fermentação maloláctica: em barrica

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Agosto de 2016

Produção: 14600 garrafas

Álcool: 13,7%

Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico
