

Quinta de S. José Tinto Douro DOC 2017

Castas:	45% Touriga Franca 55% Touriga Nacional
Região:	As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de vinha da Quinta de S. José, situada no Cima Corgo, muito próximo do Rio Douro, com uma altitude que vai desde os 150 aos 300 metros. Exposição norte e com solo muito xistoso.
Vinificação e Estágio:	Uvas vindimadas à mão, para caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação; pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas Inox e lagar permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho. Após fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 400 litros, durante aproximadamente 12 meses.
Apreciação organolética:	Cor púrpura e bastante profunda, aromas vivos e bastante distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas frescas, provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho. Na boca mostra acidez equilibrada, bom carácter de fruta, muito harmonioso e equilibrado com um final fino e longo.
Modo de servir:	Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Teor Alcoólico:	14% Vol. (20°C)
Acidez Total:	4,9 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,6 g/dm ³ (Ácido Acético)
PH	3,69
Engarrafamento:	Dezembro 2019
Produção:	16.300 garrafas de 0,75L e 275 garrafas de 1,5L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

