



# QUINADO

## VINHO LICOROSO

*O vinho Quinado é cultura do vinho em estado puro, um clássico raro reeditado, muito apreciado no Brasil e nas antigas colónias portuguesas de África.*

*Uma história que começou há mais de 40 anos, quando o antigo provador da casa Poças Júnior, Miguel Pinto Hespanhol, criou o vinho Poças Quinado. Desconhece-se a receita exata, mas sabe-se que é um vinho que mistura as características de um tawny velho com o amargo da quinina e a exuberância aromática de um conjunto de essências que terão sido utilizadas na altura da sua elaboração.*

*O carácter farmacêutico integra a vida deste vinho licoroso, aromatizado e com qualidades terapêuticas contra a malária, advindas da quinina adicionada em doses mínimas. Note-se, no entanto, o Quinado era igualmente um produto de prazer, muito apreciado como aperitivo<sup>1</sup>.*

*O vinho quinado teve no passado grande prestígio. Em 2002 era já um produto raro, mas este vinho tem uma gloriosa história que remonta ao século XVII<sup>2</sup>.*

1. Martins, J. P., O prazer do Vinho do Porto, 2011

2. Guimarães, J. A. G., Douro – Estudos e Documento, vol. VII: a arte de artificar os vinhos.



[WWW.POCAS.PT](http://WWW.POCAS.PT)

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente digestivo, que deve ser consumido ligeiramente fresco (14/16°C). Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

### FICHA TÉCNICA

ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
ENGARRAFAMENTO	2017
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

### NOTAS DE PROVA

COR	Tinto alourado
AROMA	De elevada intensidade aromática, com notas de casca de laranja, fumo, folhas de menta, algum químico e avelã tostada
PALADAR	Encorpado e bem integrado na madeira. Complexo, apontamentos de especiarias e ervas aromáticas. Uma acidez elegante num final longo e seco

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,8 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	134,0 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,6 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,36