

Quinta de S. José Reserva Tinto Douro DOC 2017

Castas:	45% Touriga Nacional 55% Vinhas velhas com aproximadamente 50 anos
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 de 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 novas e usadas de carvalho francês de 400 litros, durante aproximadamente 12 meses.
Apreciação organolética:	Cor púrpura e bastante profunda, aromas muito complexos e distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas, frescas de menta provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho. Na boca mostra fruta, complexidade com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca. Esta combinação equilibrada de poder e elegância contribui certamente para o seu potencial de envelhecimento, pelo que o vinho beneficiará com alguns anos em garrafa.
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:	14,5% Vol. (20°C)
Acidez Total:	5,0 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,6 g/dm ³ (Ácido Acético)
PH	3,72
Engarrafamento:	Julho 2019
Produção:	11.950 garrafas de 0,75L e 260 garrafas 1,5L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

