

Quinta de Saes tinto 2016

Notas de Prova:

Cor rubi bonito. O nariz é fino e intenso, com notas florais de geranio e violeta. Na boca, é macio, com fruta madura bem integrado com taninos e acidez muito bom.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% Touriga-Nacional

Vinificação:

O ano vitícola 2016 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Verão. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, tendo a vindima começado uma semana mais cedo do que no ano anterior.

Após uma selecção cuidadosa quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em lagares de inox, com temperatura controlada. Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho allier de terceiro ano.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,2 % vol.

Acidez Total: 5,75 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,72

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 65 mg/dm³

