

## Quinta de Saes Tinto Estágio Prolongado 2019

### Notas de Prova:

Cor rubi bonito. O nariz é fino e intenso, com notas de frutos vermelhos maduros, picante e torradas. Na boca, é macio, com fruta madura bem integrado com taninos e acidez muito boa. Final longo e persistente. Para acompanhar com pratos de carne grelhada, massas e condimento.



**Tipo de solo:** granítico com linhas de argila e areia

**Vinhas:** Vinhas com 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

**Tipo de Poda:** Guyot

**Castas:** 30% Touriga Nacional e Alfrocheiro, 70% vinha velha (field-blend).

### Vinificação:

O ano de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. O Verão registou temperaturas mais baixas no período de maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria-prima de excelente qualidade.

Vindimado com 2 passagens e selecção cuidadosa na vinha. Fermentação espontânea com leveduras indígenas decorreu em lagares de inox, com temperatura controlada. Estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho allier de segundo ano.

### Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,2% vol.

Acidez Total: 5,82 g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,70

SO<sub>2</sub> livre no engarrafamento : 28 mg/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> no engarrafamento total no engarrafamento : 58 mg/dm<sup>3</sup>