

Quinta de Saes tinto 2020

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 bom.



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.

Castas: Tinta Roriz , Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Jaen

Vinificação:

O ano vitícola de 2020 por um Inverno, por níveis de precipitação superiores à média dos últimos anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 8 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor. Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

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 usadas de carvalho francês.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,1 % vol.

Acidez Total: 5,72 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,68

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 65 mg/dm³