Quinta da Escusa Harvest Branco 2016



Tipo: **Branco**

Produtor: **Casa Romana Vini**

Marca: **Quinta da Escusa**

Certificação:

Castas: **Arinto, Moscatel Alexandria**

Solo:

Um vinho IGP com as castas Arinto 65% e Moscatel Alexandria 35%, uvas sujeitas a um rigoroso processo de seleção e de escolha sobre 100% dos bagos. Vinho fresco e cremoso com notas florais. A evoluir muito bem em garrafa, com forte personalidade. Medalha Ouro no Portugal Wine Trophy 2018 e Medalha Ouro no Concurso de Vinhos do Tejo 2019.

ENÓLOGO

Eng. António Ventura

VINHAS E VINDIMAS

Todas as uvas foram colhidas nas nossas vinhas 'Senhora das Virtudes' e 'Senhora da Escusa', localizadas na Quinta da Escusa, perto de Rio Maior, em plena charneca ribatejana, a partir das quais produzimos vinhos de Denominação de Origem Controlada (DOC). Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde. Ambas as vinhas são cultivadas com recurso a práticas sustentáveis, certificadas pelas 'Normas de Produção Integrada', com reduzida mobilização do solo, sem herbicidas e com fertilização à base de estrume de origem natural. Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15oC em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, com laivos dourados, aromas de fruta de caroço e tropical, com notas de cidreira. Na boca é fresco, mineral e equilibrado. Com final untuoso e floral.

PRÉMIOS E MEDALHAS

Medalha de Ouro no Concurso Portugal Wine Trophy 2018

Charles Metcalfe - 90 pontos

Medalha de Prata no Concuso Vinhos Portugal 2018

Medalha de Ouro no Concurso dos Vinhos do Tejo 2019

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6oC - 8oC

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau alcoólico 12,5%

Acidez total 4,38g/L

PH 3,45

Açucares totais 1,9g/L

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE