

## Quinta da Escusa Harvest Tinto 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Casa Romana Vini**

Marca: **Quinta da Escusa**

Certificação:

Castas: **Alicante Bouschet, Castelão, Syrah**

Solo: **Arenosos**

Um vinho IGP com as castas Alicante Bouschet 45%, Syrah 35% e Castelão 20%, uvas sujeitas a um rigoroso processo de selecção e de escolha sobre 100% dos bagos. Vinho intenso com notas de compota e ligeira tosta. Pronto para consumo, mas continuará a evoluir muito bem em garrafa por mais anos. Medalha Ouro no Concurso Vinhos de Portugal 2019 e no Portugal Wine Trophy 2018 by Berliner.

## 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 na vinha e na nossa Adega, sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na adega.

## NOTAS DE PROVA

Cor Rubi intenso, aromas de amora silvestre e notas de menta e cacau negro bem integradas, com toque ligeiro da madeira. Na boca revela-se equilibrado, intenso, com taninos vigorosos, mas bem maturados, terminando com bom volume e persistência.

## PRÉMIOS E MEDALHAS

Medalha de Ouro no Concurso Portugal Wine Trophy 2018

Medalha de Prata no Concurso Mundus Vini - Germany 2019

Charles Metcalfe – 90 pontos

Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos de Portugal 2019

"Revista de Vinhos" Outubro 2019 - 17 pontos

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

15oC - 17oC

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau alcoólico 14%

Acidez total 5,69g/L

PH 3,41

Açúcares totais <0,6g/L

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**