

## Quinta da Escusa Reserva Tinto 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Casa Romana Vini**

Marca: **Quinta da Escusa**

Certificação:

Castas: **Sousão, Tinta Miúda, Touriga Nacional**

Solo: **Arenosos**

Um vinho IGP com as castas Touriga Nacional 40%, Tinta Miúda 40% e Sousão 20%, que é objecto de um rigoroso processo de seleção e de escolha sobre 100% dos bagos. Rubi intenso, notas fumadas e taninos vigorosos. Vinho com muito boa evolução, mas com muitos e bons anos pela frente: 93pts pela revista Wine Enthusiast.

## 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. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos bem maturados, notas de menta e cacau negro, toque fumado da madeira. Na boca revela-se complexo, intenso com taninos vigorosos e vivos, terminando longo, fresco e com suave persistência.

## PRÉMIOS

Wine Enthusiast – 93 Pontos

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

16oC - 18oC

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau alcoólico: 13%

Acidez total: 5,66 gr/L

PH: 3.23

Açúcares Totais: 0,6 gr/

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**