

QUINTA DE VALBOM TINTO

DOURO SUB-REGIÃO: BAIXO CORGO · PORTUGAL

Na Quinta de Valbom os tradicionais patamares, formam um anfiteatro natural onde se estendem vinhas centenárias, numa paisagem deslumbrante que culmina nas margens do rio Douro. Nos 45 hectares de vinhas, plantadas em socalcos, encontram-se as tradicionais castas do Douro em field blend. ÁREA DA VINHA: 20 hectares VINHEDO: produção de 4 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 53.200 garrafas



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Quinta de Valbom

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Baixo Corgo

UVAS

mistura de castas tradicionais do Douro provenientes de vinhas velhas e em field blend

SAFRA

2015

TEOR
ALCOÓLICO

14%

PH

3,65

ACIDEZ
TOTAL

5,1 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL

0,8 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

complexos xisto-grauvaquicos

HARMONIZAÇÃO

pratos tradicionais de bacalhau e de carne

PREMIAÇÃO

89 Robert Parker, 2015

VINIFICAÇÃO

Durante os meses de inverno os níveis de precipitação foram dos mais baixos dos últimos anos. A primavera continuou com pouca precipitação e com temperaturas altas, promovendo a brotação precoce da vinha. As temperaturas amenas e os reduzidos níveis de precipitação durante os meses de verão, provocaram um abrandamento no desenvolvimento do ciclo e consequente maturação das uvas. A vindima inicia-se no dia 21 de setembro na Vinha do Rio. Seguiu-se a Vinha da Figueira e do Passarinho. Na metade de outubro vindimaram-se as últimas uvas, da Vinha da Quinta, que também entram na composição deste vinho.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ fermentação em lagares de granito com pisa a pé
- ◆ maceração intensa
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor. violácea intensa

Aroma. aroma a frutos vermelhos maduros, integrado com notas florais e de madeira

Sabor. com estrutura complexa, equilíbrio correto da acidez, revelam um final longo e elegante