



MARQUÊS DE ALMEIDA TINTO 2020

UVAS

Foram vinificadas na nossa Adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na zona de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.

COLHEITA

Registou-se na zona da Beira Interior onde nos encontramos, durante o Inverno e a Primavera, uma pluviosidade abundante e temperatura baixas, o que provocou um atraso no ciclo vegetativo. O Verão quente e seco originou alguma falta de homogeneidade ao nível das maturações, obrigando a um rigoroso controle, quase diário no terreno para definir o ponto ideal de maturação das uvas e respetivo momento de colheita. Assim, conseguimos vinhos com grande expressão aromática, equilibrados, frescos e com boa acidez.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições. Após o desengace total, esmagamento suave e um choque térmico, seguiu-se um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar porcerca de 12 a 24h, após o qual as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas. Maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

Sensação de aromas silvestres nos quais predominam os frutos vermelhos complexados por um ligeiro estagio em madeira. Na boca, equilibrado e agradável de beber.

Este vinho acompanha carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânea.

Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2020

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L-MAVT20 (60% Touriga Nacional e 40% Tinta Roriz)

VINHAS: de Santa Maria e da Fonte do Cano (Vermiosa)

ESTÁGIO: 4 meses, 50% em aço inox e 50% em Barricas de Carvalho Americano e Frânces.

ÁLCOOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,96 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,49 g/L (ácido acético)

pH: 3,62

SO2 Livre: 18 mg/L2

SO2 Total: 53 mg/L2

AÇUCAR RESIDUAL: 3,4 g/L

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2023

EAN: 560 671 056 810 3

SCC 14 (Caixas de 6): 156 067 105 801 00

SCC 14 (Caixas de 12): 156 067 105 681 24