

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Quinta da Garrida Reserva

Tinto 2013



13,8
%vol



16 -18°C



De cor rubi, o Quinta da Garrida Reserva Tinto é exuberante no nariz com suaves nuances florais e de frutos maduros, dominando alguns tostados da madeira onde estagiou.



O paladar é elegante com notas de fruta madura. O vinho apresenta-se encorpado e com final de boca persistente.



12 Meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso).



QUINTA DA GARRIDA RESERVA TINTO 2013

DENOMINAÇÃO: DOC Dão

CASTAS: 75% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz

ESTÁGIO: 12 Meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso).

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Granito

PRIMEIRA COLHEITA: 2000



HISTÓRIA:

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

PERFIL:

Em 2013, a vindima foi geralmente de muito boa qualidade na região do Dão. A chuva antes da Primavera e no princípio do verão, garantiu os níveis de água suficientes para uma boa maturação das uvas na Quinta da Garrida. No entanto, alguma precipitação em meados de Setembro conduziu a atrasos na maturação na fase final da vindima.

As vinhas de Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizadas para a produção do Quinta da Garrida Reserva Tinto 2013 apresentaram boa maturação o que permitiu produzir um vinho com boa cor e complexidade aromática e uma acidez equilibrada. As uvas da Quinta da Garrida são vindimadas à máquina e são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com fermentação alcoólica passados 10 a 12 dias (30°C). A maceração final dura quatro dias. 100% do vinho tem fermentação Malo láctica.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,8

PH: 3,63

Açúcar Residual (g/l): 0,8

Acidez Total(g/l AT): 5,2

SO2 Total (mg/l): N/A

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor rubi profunda, o Quinta da Garrida Reserva Tinto é exuberante no nariz com suaves nuances florais e de frutos maduros, dominando alguns tostados da madeira onde estagiou. O paladar é elegante com notas de fruta madura. O vinho apresenta-se encorpado e com final de boca persistente.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com pratos tradicionais da cozinha Portuguesa.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2012:

Mundus Vini – Silver Medal (2015)

Monde Selection Bruxelles – Silver Medal (2015)

International Wine Challenge – Bronze Medal (2015)