

QUINTA DA REDE SOUSÃO 2020



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Sousão, de vinha plantada na encosta da Serra do Marão, a 400 metros de altitude.

QUANTIDADE PRODUZIDA

2.000 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

14% Vol.

PH

3.47

ACIDEZ TOTAL

6,3g/L

AÇÚCARES TOTAIS

0,60 g/L

TIPO

Tinto

ANO DE COLHEITA

2020

COR

Vermelha intensa, bem característica da casta.

AROMA

Profundo e rico, com apontamentos de bagas silvestres, bosque, ervas do campo, especiarias várias, leve fumado de barrica.

SABOR

Pleno de fruta vermelha e sumarenta, com corpo cheio envolvendo taninos sólidos e excelente acidez a dar muita frescura e persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e maceração pelicular prolongada, mas suave. Fermentou em lagar mecânico a 26°C durante 10 dias.

MATURAÇÃO

16 meses em barricas novas de carvalho francês de 500 litros.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Intenso e vibrante, é um tinto para pratos da cozinha regional, com acidez ideal para lidar com carnes gordas ou bem temperadas, como porco ou cabrito.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C-17°C

OBSERVAÇÕES

Com todo o equilíbrio para ser apreciado jovem, vai, todavia, evoluir muito bem em garrafa, ao longo de, pelo menos, uma década.

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes

QUINTA
DA REDE

DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT

Quinta da Rede Sociedade Agrícola, Lda. | Santa Cristina, 5040-308 MESÃO FRIO | Tlf. (+351) 254 892 399 – Tlm. (+351) 917 502 049 | info@quintadarede.pt