

QUINTA DA REDE VINHA DA SEARA 2019



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Situada nas encostas do Marão, a 450 metros de altitude, a Vinha da Seara é uma vinha tradicional do Douro, com uma grande mistura de castas regionais: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Mourisco da Semente, Alicante Bouschet, Touriga Fêmea, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinto Martinho, entre outras.

QUANTIDADE PRODUZIDA

3.300 Garrafas

TIPO

Tinto

ANO DE COLHEITA

2019

COR

Rubi brilhante, sem ser excessivamente concentrada, como é típico nos tintos oriundos de vinhas tradicionais em “field blend”.

AROMA

Intenso mas fino, com fruta vermelha de grande qualidade e também notas de terra molhada, esteva e especiarias.

SABOR

Centrado na elegância e delicadeza, com taninos presentes mas muito polidos, textura sedosa e imensa frescura e sofisticação.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita das uvas misturadas, em “field blend”. Desengace total, e maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica em lagares robotizados com controlo de temperatura a 26°C durante 10 dias.

MATURAÇÃO

14 meses em barricas novas de carvalho francês de 300 litros

SUGESTÃO DE CONSUMO

Conjugando intensidade e elegância, é um tinto apropriado a pratos mais elaborados e assentes em carnes magras, como galinha ou vitela.

TEMPERATURA DE CONSUMO

17°C-18°C

OBSERVAÇÕES

O excelente equilíbrio entre corpo, álcool, taninos e, sobretudo, acidez, assegura que este tinto continuará a crescer em garrafa ao longo de, pelo menos, duas décadas.

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes



QUINTA
DA REDE

DOURO
WWW.QUINTADAREDE.PT