

# 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