



QUINTA DA VIÇOSA 2015

Classificação	Vinho Regional Alentejano
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Nacional, Merlot
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Argilo-calcário
Vindima	Manual em caixas de 15 kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e fermentadas em lagares de mármore com a tradicional pisa a pé. A fermentação malolática é feita em barricas de carvalho francês.
Estágio	12 meses de estágio em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês
Álcool	14,5 % vol.
Acidez total	5,80 g/l
Açúcares redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Cor violeta profunda e densa. Aroma intenso e profundo, dominado por notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca, sólido e vigoroso, e com taninos muito compactos. Uma acidez bem envolvida, que em conjunto com o seu aroma retronasal, lhe conferem grande elegância e um distinto final. Um vinho de guarda.