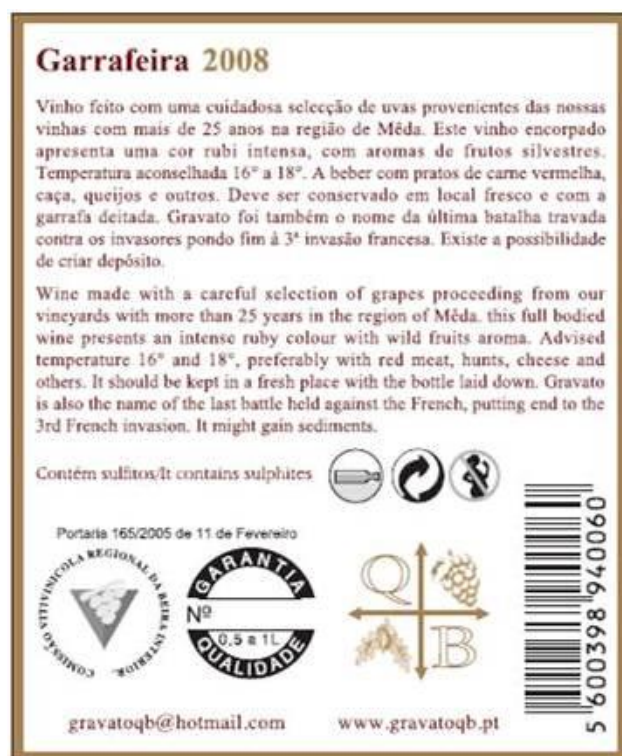




Gravato, Vinhos de Quinta.



NOTAS DE PROVA:

Vinho de cor vermelho-violeta profunda, caracterizado por um aroma varietal muito fino e complexo a frutos vermelhos muito maduros como a amora e a ameixa harmoniosamente conjugados com nuances de coco e de especiarias. Com o estágio em garrafa as suas características aromáticas são afinadas e enriquecidas formando-se um intenso e complexo bouquet. À boca o excelente equilíbrio que apresenta entre o álcool, a acidez e os taninos de grande qualidade muito bem estruturados conferem-lhe um paladar robusto de grande volume muito elegante e de grande persistência aromática.

CASTAS:

Touriga Nacional com 23 anos.

Proveniente das melhores parcelas das nossas vinhas da região de Méda.

ELABORAÇÃO:

Vinificado na nossa adega da Quinta dos Barreiros, situada na região de Méda, a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes dos melhores talhões de Touriga Nacional. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação – fenólica/aromática/alcoólica/ácida – e transportadas cuidadosamente para a adega onde se procedeu à sua vinificação.

Após desengace total procedeu-se à sua fermentação e maceração por remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 25°C. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 8 dias, para aumentar a extracção aromática e polifenólica. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, procedeu-se à separação do vinho de gota, vinho este que após cuidadosa análise foi adicionado ao vinho na medida certa.

Após fermentação malo/láctica o vinho estagiou durante 1 ano em cuba de aço inox onde a sua qualidade organoléptica foi apurada para o engarrafamento, seguiu-se um estágio em garrafa a temperatura controlada de 15°C durante cerca de 15 meses, a fim de se atingir o *bouquet* e o equilíbrio adequado para o seu consumo.

Para preservar a sua grande qualidade, o vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio motivo pelo qual se pode formar um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa. Foi com a experiência adquirida em anteriores produções que decidimos optar pela vinificação do nosso primeiro garrafeira.

HARMONIZAÇÃO:

Pratos de carne vermelha, caça e queijos.

CUIDADOS GUARDAR & SERVIR:

Aconselhamos a abertura da garrafa 30 minutos antes do consumo.

Servir a uma temperatura de 16 a 18 °C.

Guardar em local fresco e com pouca luminosidade, com a garrafa em posição horizontal.

O “Gravato Tinto Garrafeira 2008” pode ser consumido desde já mas evoluirá positivamente daqui para a frente.

DADOS TÉCNICOS RELEVANTES:

Título alcoométrico adquirido:	13,5 % vol.
pH:	3,67
Acidez Total:	5,7 gdm3
Açúcares redutores:	2,8 gdm3
Maloláctica:	100% natural
Volume por garrafa:	750 ml
Garrafas produzidas:	6200
Colheita:	À mão, Setembro 2008.
Casta constituinte:	100% Touriga Nacional
Nome:	“D.O.C. - GARRAFEIRA - TINTO TOURIGA NACIONAL”
Produtor::	Luis Schepers Roboredo
Adega:	“Quinta dos Barreiros”, Coriscada – Mêda – Portugal
Lançamento:	Lançamento 2013



Gravato, Vinhos de Quinta.

Para mais informações contactar: Luís Roboredo: gravatoqb@hotmail.com