



*Gravato, Vinhas de Quinta.*



### RACIONAL DO PRODUTO:

Este “Gravato Vinhas Velhas” é um vinho de cor rubi produzido a partir de uma mistura de uvas brancas e tintas, de forma a reproduzir o vinho típico da região de Mêda, outrora conhecido como “VINHO TINTO DA MÊDA” e infelizmente em vias de extinção.

### NOTAS DE PROVA:

Vinho de cor rubi, aroma frutado com notas de frutos vermelhos e especiarias. À boca apresenta um grande equilíbrio com uma acidez muito refrescante derivada à presença de Quartzo e Granito no solo da Quinta dos Barreiros, harmoniosamente conjugada com taninos suaves e uma boa persistência aromática.

A casta branca Síria Velha (ou Códega do Larinho) 5% forneceu a frescura, acidez, leveza e intensidade aromática que conjugamos com a complexidade, cor e volume conferidos pela casta tinta (Rufete) 95%.

Nota de prova: Vinho harmónico, leve, fresco e elegante, medianamente encorpado, equilibrado ao paladar, com um final-de-boca persistente e agradável, com potencial para amadurecimento e complexidade.

### CASTAS E SUA ORIGEM:

Rufete

Síria Velha (ou Códega do Larinho).

Provenientes da nossa vinha, com mais de 60 anos, da Coriscada, na região de Mêda.

### ELABORAÇÃO:

Vinificado na nossa adega da “Quinta dos Barreiros”, situada na Coriscada, região de Mêda, a partir de uma mistura de uvas brancas Síria Velha (ou Códega do Larinho) e de uvas tintas (Rufete).

Elaboração: Ao atingirem o ponto ideal de maturação, as uvas foram colhidas à mão, totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas. A partir destas, obteve-se o mosto que foi fermentado e ligeiramente macerado por remontagem em cuba de aço inox por um período de 4 a 6 dias, a uma temperatura controlada em torno dos 22 a 25°C. Desta forma, conseguiu-se limitar a extracção fenólica e potenciar uma maior extracção de taninos e aromas, o que resulta numa melhor estrutura do vinho.

Todo o processo de elaboração baseia-se na produção natural. As características do solo, a qualidade das uvas, o microclima, o processo de produção natural, a higiene na produção, engarrafamento e as técnicas utilizadas em países com uma viticultura mais avançada, concebem um vinho saudável e acrescido de qualidades únicas, mantendo-se todas as boas características do vinho de quinta sem envelhecimento em madeira.

Após fermentação malo/láctica o vinho estagiou em cuba de aço inox durante 2 anos a temperatura controlada seguidamente foi filtrado e engarrafado.

Após engarrafamento, seguiu-se um estágio em garrafa a uma temperatura controlada de 15°C durante 12 meses, a fim de se atingir o *bouquet* e o equilíbrio adequado para o seu consumo.

### **HARMONIZAÇÃO:**

Como sugestão, o “GRAVATO TINTO VINHAS VELHAS 2008” acompanha com perfeição queijos de pasta mole (como o requeijão, o genuíno queijo da serra ou ainda um Brie ou um Camembert), aperitivos à base de fumeiro ou pratos condimentados de textura rica e aromas complexos e intensos como peixes, crustáceos, bacalhau, caça, cabrito, borrego, grelhados, caldo verde, sopa de lavrador, massas com molho de tomate. Pratos elaborados à base de um bom azeite extra-virgem também ressaltam com excelência as potencialidades do vinho.

### **CUIDADOS GUARDAR & SERVIR:**

Como “Tinto Fresco”, pode servir-se a uma temperatura de 11 °C, bem como à temperatura ambiente, independentemente do prato a servir. Conservar em local fresco com a garrafa em posição deitada. O “Gravato Vinhas Velhas” pode ser consumido desde já mas evoluirá positivamente daqui para a frente. Possibilidade de criar depósito.

### **DADOS TÉCNICOS RELEVANTES:**

Titulo alcoométrico adquirido:	12,7°/Vol.
pH:	3,46
Acidez total:	6,1 gdm3
Açúcares reductores:	2,4 gdm3
Maloláctica:	100% natural
Volume por garrafa:	750 ml
Garrafas produzidas:	3660
Colheita:	À mão, Setembro 2008.
Castas constituintes:	Rufete (95%) e Síria Velha (ou Códega do Larinho) (5%)
Nome:	“D.O.C. TINTO VINHAS VELHAS”
Produtor:	Luís Schepers Roboredo
Adega:	“Quinta dos Barreiros” Coriscada - Mêda
Solo:	Quartzo e Granito
Lançamento:	Outubro, 2011



*Gravato, Vinhos de Quinta.*

Para mais informações contactar: Luís Roboredo: [gravatoqb@hotmail.com](mailto:gravatoqb@hotmail.com)