

ORIGEM

Denominação Vinho Verde DOC Região Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região do Vale do Lima Área Vinha 6.5ha Solo Franco arenoso, origem granítica Clima Ameno de influência atlântica Vinhas Cordão com idade média de 15 anos

COLHEITA

Setembro 2022

VINIFICAÇÃO

Vindima familiar e manual. Uvas selecionadas da melhor parcela de vinhão da Quinta. Uvas são pisadas a pé em lagar granito, fermentam 8 dias com as películas, sem controlo de frio, mas por acção de algumas leveduras. Estagiou em cuba de inox por 8 meses. Foram vinificados 1000 litros e engarrafadas artesanalmente 1333 garrafas, todas elas numeradas manualmente pelo produtor.

HISTÓRIA

Vinho de produção vinícola familiar com vinhas plantadas desde o Séc XVIII à beira do Rio Lima, na Casa de Quintela, em Ponte da Barca. "Trata bem das nossas vinhas...", recomendava Cypriano Joseph da Rocha, Ouvidor Geral da Comarca do Rio das Mortes, em Minas Gerais, Brasil, a sua mulher, na Casa de Quintela, Ponte da Barca, em carta de 10 de Junho de 1729. Recomendação que, de geração em geração, tem sido escrupulosamente seguida, o que permitiu produzir este vinho.

HARMONIZAÇÃO

Excelentes combinações com pratos regionais de carne e peixe

PROVA

Cor Vermelho Granada profundo

Aromas Notas de fruta vermelha como cereja e groselha, especiarias.

Boca Vinho elegante, muito fresco onde sobressai as suas notas de especiaria

com um final de boca prolongado.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Álcool 13.5% vol. Acidez Total 5,5 g/dm3 Acidez Volátil 0,27 g/dm3 Açúcares Totais < 1,5 g/dm3 Contém Sulfitos **Enólogo** Abel Francisco Codesso

CASTAS

100% Vinhão

CONSERVAÇÃO

Posição Lateral Temperatura 14º a 16º



Tel: + 351 917 586 077