

# VINHA DO BISPADO { RESERVA TINTO 2016

## UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas.

Usámos as três castas procurando reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

## COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com uma precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

## VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22°C.

## NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "liquorice", sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral.

## NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VBRT16 (45% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca e 20% de Tinta Roriz)

VINHAS: Quinta do Bispedo no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 meses em Barricas de Carvalho Francês e Americano

ÁLCOOL: 14,00%

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,50 g/L (ácido acético)

pH: 3,57

SO2 Livre: 25 mg/L

SO2 Total: 66 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 3,2 g/L

ENGARRAFAMENTO: Maio 2019

EAN: 5606710560114

SCC 14 (Cx 6): 15606710560111

SCC 14 (Cx12): 15606710560128

