



Vinhas Velhas 2011

Ficha Técnica

Identificação

- Marca: Quinta da Bica
- País: Portugal
- Produtor: Quinta da Bica Sociedade Agrícola, Lda
- Tipo: Vinho tinto
- Colheita: 2011
- Denominação de Origem: D.O.C. Dão
- Data de engarrafamento: Maio 2015
- Produção: 7.000 garrafas (0,75cl)
- Enólogo: Paulo Nunes

Viticultura

Informação técnica

- Área de produção: 15 Ha
- Ano da 1ª produção: 1989
- Idade das vinhas: 9, 20 e 23 anos
- Tipo de plantação: densidade de 3500 a 4000 pés por Ha
- Produção por Ha: 6 ton/ Ha

Factores de qualidade

- Clima: Mediterrâneo
- Solo: Granito e argilo calcário
- Castas: Conjunto grande de castas autóctones onde pontuam a Touriga Nacional, Jaen, Baga, Rufete, Alfrocheiro, Avarelhão, etc)

Tecnologia Enológica

- Tipo de vinificação: Tradicional da região do Dão, Vinificação clássica
- Temperatura de fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C durante 7 a 8 dias.
- Estágio: 12 meses em meias barricas de carvalho francês

Parâmetros Analíticos

- Teor alcoólico: 13,6 % Vol.
- Acidez volátil: 0,56 g/L
- Acidez total: 5,21 g/L
- Extracto seco: 29,5g/L
- Açúcares redutores: 1,5 g/L
- Ph: 3,62

Prova organoléptica

- Aspecto: Límpido
- Cor: Vermelha
- Tonalidade: Reflexos de cor grená;
- Aroma: Muito complexo, apresenta aroma a frutos silvestres muito maduros, com nuances vegetais e de especiarias.
- Sabor: Demonstra-se aveludado e cheio com presença de taninos elegantes e civilizados contribuindo para um final longo.

Aptitudes

Apresenta-se pronto para consumir, no entanto, poderá ser guardado por mais 20 anos. Deve ser servido à temperatura de 18°.

