



“Na Quinta da Cassa, as uvas parcelas em sobrematuração são vindimadas com destino a vinho do Porto, as restantes parcelas são seleccionadas para darem origem a este vinho muito concentrado. Aroma doce e quente, frutos pretos, esteva e notas florais em equilíbrio com as notas de barrica. Na boca os taninos maduros e volumosos com acidez fazem dele um Douro genuíno com final persistente.

Excelente com pratos fortes de caça e carnes escuras.”

Rui Roboredo Madeira



CASSA RESERVA / TINTO / 2017

18 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiros vinhos. / Uvas das castas Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Franca e Touriga Nacional. / Solo xistoso junto ao rio Douro.

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz / Tempranillo (20%)

ORIGEM

A Quinta da Cassa está situada em pleno Douro Superior, sobranceira ao Rio Douro (margem esquerda), antes do Cachão da Valeira junto à Ferradosa, no concelho de São João da Pesqueira. Uvas provenientes exclusivamente desta Quinta, com vinhas de letra "A" para vinho do Porto, solo muito xistoso, vinha implantada em patamares, a uma altitude média de 150 metros, com exposição predominante Norte / Poente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 18 meses em madeira de carvalho francês predominantemente, com uma pequena percentagem de madeira americana.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,67

ACIDEZ TOTAL
5,30 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,0 g/dm³

EAN
560 9851 52182 2