



“Aroma intenso e muito fresco, a demonstrar bem as noites frescas de Verão em altitude no Douro Superior, marcado por violetas, frutos pretos e vermelhos bem característicos das uvas que lhe deram origem, em equilíbrio com notas muito subtis de barrica francesa.

Na boca, a frescura, a acidez e os taninos vivos denotam o solo e o clima e deixam antever longevidade, em seguida sentem-se todas as notas do aroma num conjunto elegante e longo.”

Rui Robredo Madeira



QUINTA DA PEDRA ESCRITA TINTO / 2017

Uvas da Quinta das castas Touriga Nacional, Jaen e Souzão. / Fermentação maloláctica em barricas francesas seguida de estágio por 15 meses. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros.

CASTAS

Touriga Nacional (35%), Jaen / Mencia (35%), Souzão (30%).

ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. A vinha é cultivada em modo de produção biológico, em que os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito pobres em nutrientes. Replantámos a Quinta por acreditar que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade como outrora. Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos de altitude do Douro.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para pequenas caixas perfuradas. Recepção em mesa de escolha. Desengace e esmagamento. Maceração pelo frio durante 48h. Fermentação alcoólica durante 3 semanas com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estagiou durante 15 meses em barricas novas de 300 L de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,65

ACIDEZ TOTAL
5,8 g/ dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,7 g/dm³

EAN
560 9851 523055