

QUINTA DOS ROQUES TINTO 2017



Denominação de Origem Controlada DÃO

Ano vitícola e vindima: 2017 será lembrado em termos climáticos como um dos anos mais secos e mais quentes de que há registro.

Com exceção de fevereiro e maio, onde tivemos uma precipitação normal, todos os outros meses foram mais secos do que o habitual com setembro batendo todos com 0,0mm de chuva.

O clima seco trouxe consigo uma floração sem qualquer pressão de doenças e uma polinização quase perfeita o que levou a um aumento substancial e muito necessário na quantidade.

Num ano tão quente, o stress hídrico foi uma das nossas principais preocupações, mas a natureza surpreendeu-nos (novamente) e até o início de setembro não havia sinais de falta de água nas vinhas (nos anos "normais", o stress hídrico às vezes aparece no meio de agosto).

Devido a estas condições climáticas, a maturação acelerou e, assim, começamos a colheita em 22 de agosto (a data mais precoce até hoje).

Naturalmente, estávamos preocupados com as eventuais consequências no equilíbrio das uvas, mas, felizmente, essas preocupações provaram-se infundadas pois colhemos uvas muito saudáveis com bons níveis de álcool e uma acidez incrivelmente alta.

O bom tempo permitiu-nos fazer uma colheita lenta e relaxada que acabou em 21 de setembro.

Os vinhos, brancos e tintos, refletem a qualidade das uvas com cores muito brilhantes, sabores limpos, acidez acentuada e muito bem equilibrados.

Castas: Touriga Nacional (45%), Jaen (20%), Alfrocheiro (20%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (5%).

Tecnologia de vinificação: Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas de aço inox, com fermentos seleccionados, à temperatura de 28-30°C. O tempo de maceração foi de 14 dias e as remontagens foram suaves.

Estágio: Realizado em barricas de carvalho francês, de 225 litros, durante 8 meses.

Engarrafamento: Antes do engarrafamento o vinho foi sujeito, apenas, a uma ligeira filtração por placas de celulose, de modo a preservar toda a sua estrutura. Engarrafado em Outubro 2019.

Parâmetros analíticos:

| | |
|----------------------------------|------|
| Álcool em volume | 13,7 |
| Acidez total (g/L ác. tartárico) | 5,66 |
| Acidez volátil (g/L ác. acético) | 0,76 |
| Extracto seco (g/L) | 29,3 |

Prova organoléptica: vinho de cor rubi, límpido, de aroma frutado, lembrando bagas silvestres e caruma do pinheiro, com notas de baunilha conferidas pela madeira de carvalho. Na boca mostra-se pujante com a adstringência própria da juventude. Muito equilibrado, prenunciando um bom potencial de envelhecimento.

Aptidões: é um vinho que satisfaz os apreciadores de vinhos jovens e frutados, mas que ganhará imenso com o estágio em garrafa durante vários anos. Daqui a 10 anos será, certamente, motivo de orgulho para quem o produziu.

Modo de servir: à temperatura de 16 °C.