

Vinho Tinto

MASSORRA – FAMILY SPECIAL WINE 2017



Vinificação

Este vinho foi produzido a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão. Após o desengace e esmagamento das uvas cuidadosamente vindimadas à mão, a fermentação decorreu em lagares tradicionais de granito com pisa a pé. Estagiou 24 meses em cascos novos de carvalho francês. O *Quinta da Massorra* tinto não é estabilizado e é apenas ligeiramente filtrado. Estagiou 12 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado.

Nota de prova

Longo estágio em barricas novas de grande qualidade, o que é bem perceptível na prova. Impressiona no nariz pela extraordinária complexidade e fresca aromática, destacando-se notas de esteva, frutos silvestres e especiarias. Possui um enorme potencial de guarda.

FICHA TÉCNICA

Marca: MASSORRA – FAMILY SPECIAL WINE

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Tinto

Produtor: Quinta da Massorra

Colheita: 2017

Vinha

Solo: Granítico

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

Idade da vinha: 40 - 80 anos

Sistema de condução: Cordão simples

Técnico de viticultura: Rui Viseu Cardoso

Enologia

Fermentação: Lagares de granito com pisa a pé

Estágio: 24 meses - cascos novos carvalho francês
12 meses em garrafa

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 6,3

Açúcar residual: < 1,5 g/l

pH: 3,48

