

Vinho Tinto

Quinta da Massorra Reserva 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 18 meses em cascos usados 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

Concentrado na cor, aroma a fruta madura, elegante, boa estrutura, com uma acidez agradável e equilibrada e um final longo e macio.

FICHA TÉCNICA

Marca: Quinta da Massorra Reserva

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Tinto

Produtor: Quinta da Massorra

Vinha

Solo: Granítico

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

Idade da vinha: 25 - 60 anos

Sistema de condução: Cordão simples

Técnico de viticultura: Rui Viseu Cardoso

Enologia

Fermentação: Lagares de granito com pisa a pé

Estágio: 18 meses em carvalho francês
12 meses em garrafa

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 6,0

Açúcar residual: 1,9 g/l

pH: 3,59

