

# Vinho Tinto



## Quinta da Massorra Tinta Roriz 2020

---

### Vinificação

Este vinho foi produzido a partir da casta Tinta Roriz. Após o desengace e esmagamento das uvas cuidadosamente vindimadas à mão, a fermentação decorreu em lagares tradicionais de granito com pisa a pé. Estagiou 10 meses em cascos de carvalho americano. O *Quinta da Massorra Tinta Roriz* não é estabilizado e é apenas ligeiramente filtrado. Estagiou 6 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado.

### Nota de prova

Grande exuberância frutada (bagas silvestres, cereja madura) e leve toque floral, com acidez viva a dar muita frescura ao conjunto. Vigoroso, para pratos bem temperados.

## FICHA TÉCNICA

---

**Marca:** Quinta da Massorra Tinta Roriz

**Designação:** Vinho Regional Minho

**Tipo de vinho:** Tinto

**Produtor:** Quinta da Massorra

**Colheita:** 2020

### Vinha

**Solo:** Granítico

**Castas:** Tinta Roriz

**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:** 10 meses em carvalho americano  
6 meses em garrafa

**Enólogo:** Rui Cunha

### Análise Química

**Álcool:** 13,5 %

**Acidez total:** 6,1

**Açúcar residual:** < 1,5 g/l

**pH:** 3,63

---

