

Vinho Tinto



Quinta da Massorra Tinta Roriz 2021

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: 5,3

Açúcar residual: < 1,5 g/l

pH: 3,55

