FICHA TÉCNICA

QUINTA DA CISMEIRA GRANDE RESERVA TINTO 2019
DOC DOURO

O VINHO
No ano em que as primeiras vinhas plantadas na Quinta da Cismeira comemoram 20 anos, o sonho passou à realidade e decidimos lançar o primeiro vinho de "Quinta". Um ano atípico, mas de uvas sãs e de perfeito estado de maturação. Oriundas das duas melhores parcelas de Touriga Franca e Touriga Nacional em igual proporção, deu origem a este vinho em pleno equilíbrio de frescura, elegância e concentração.

NOTA DE PROVA
Um vinho de cor violeta, no nariz mostra-se com uma grande intensidade e concentração aromática, notas de frutos pretos, esteva, cacau e ligeiras notas de tosta e baunilha. Na boca mostra-se elegante e denso, com taninos firmes e maduros, tornando o final longo, persistente e agradável.

ANO VITÍCOLA
O ano caracterizou-se por grandes oscilações de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo em relação à média dos últimos 5 anos, que se foi atenuando ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de abril, a evolução climática registada posteriormente, contribui para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos à vindima.

CASTAS
50% Touriga Nacional e 50% Touriga Franca

VINIFICAÇÃO
Uvas provenientes da propriedade da Cismeira, localizada em Vilarouco, concelho de São João da Pesqueira a uma altitude média de 300 metros. Vindima manual e criteriosa para caixas de 15 kgs nos finais de setembro. Desengace e esmagamento dos cachos, e maceração pré-fermentativa a frio. Seguiu-se a fermentação alcoólica em depósitos de inox com temperatura controlada a 24°C durante 8 dias.

ESTÁGIO
70% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e 30% em barricas de carvalho americano, durante 18 meses. Engarrafado em julho de 2021.

CONSUMO
Pode ser consumido de imediato ou poderá ser guardado durante 10 a 15 anos, se em boas condições de armazenamento na posição horizontal. Para melhor degustação deverá ser decantado 2 a 3 horas antes e servir entre os 16°C – 18°C. Para acompanhar pratos de carnes no forno e caça estufada, e queijos de pasta mole.

INFORMAÇÃO TÉCNICA
Álcool: 14,50 % | Acidez Total: 5,80 g/L | pH: 3,40 | Açucares Totais: 0,6 g/L
Contém sulfitos

Quinta da Cismeira – Vinhos Toscano, Lda
Caminho da Herdade, 60 | 5130-570 S. João da Pesqueira – NIF: 504913565
www.cismeira.com