

QUINTA DAS BRÔLHAS FUSION

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Sousão, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Todas as vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos “macacos” para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica

ESTÁGIO

Durante 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 8 meses em pequenas cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

Uma explosão de aromas, Tinto de cor vermelha escura e púrpura, com uma grande concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, ameixa e amora preta. Um vinho de enorme equilíbrio, intenso e aveludado, terminando longo e frutado

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,8% | **Acidez Total:** 5,40 g/L | **pH:** 3,46 | **Açúcares Totais:** < 0,6 g/L



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO