

QUINTA DO FILOCO

GRANDE RESERVA 2007

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Marta Macedo, Jorge Alves

CASTAS

Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Proveniência: Cima Corgo. Acidez Volátil: 0.47 g/dm³ ác. Acético.
Conservação: Mais de 10 anos. Produtor Engarrafador: Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda. Embalamento: Ponto Verde Código GTIN – 13 da garrafa 5600327520073 Caixas de cartão com 3 e 1 garrafas horizontais
Peso Bruto / cx – 4,5 Kgs e 1.8 Kgs. Altitude: 500 metros. Clima e Solo: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas. Xisto. Produtividade por Hectare: 4,5 ton em média. Sistema de Condução: Cordão "Royat" e "Guyot" bilateral. Densidade de Plantação: 3.500 pés / hectare. Tipo de Plantação: Patamares de duplo bardo. Enologia/Vinificação : Data Média de Vindima: Durante a 3ª semana de Setembro, Colheita: 100% manual, para caixas. Métodos Culturais: Tratamentos fitossanitários em Protecção Integrada. Adubações: com matéria orgânica, foliares só com potássio. Extremo cuidado com a gestão da folhagem e a relação nº de folhas/fruto. Temperatura de Fermentação: 22°C. Período de Engarrafamento: Maio de 2008. Produção: 2500 Lts engarrafados em 3333 garrafas de 75cl todas numeradas, em edição limitada.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento; fermentação controlada a 22°C com remontagens suaves e delestage 1 vez ao dia. Longa maceração em Cuvaison, seguida de malolática em barricas novas de Carvalho Francês.

ESTÁGIO

12 meses em barrica e 6 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Floral com notas de frutos vermelhos, com taninos elegantes e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.21 % vol | **Acidez Total:** 4.56 g/dm³ ác. Tartárico | **pH:** 3.50

PRÊMIOS

93 pontos na Revista Wine Enthusiast, Novembro 2010

91 pontos na Revista Wine & Spirits Abril 2011 – Best Portuguese Red.

