

MARIA IZABEL

VINHAS VELHAS TINTO

VINHAS DA PRINCESA DOC DOURO 2017

DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2017 caracterizou-se como um ano de boa quantidade mas bastante heterógeno. Ressalvando-se pela carácter diferenciador dos vinhos produzidos.

Vinho obtido das Vinhas Velhas da Quinta Maria Izabel (Bouças e Ferradosa), ambas com orientação Norte a altitude de 300-400 m. Field Blend de várias castas, onde a Tinta Amarela nas Bouças está muito presentes e a Tinta Roriz na Ferradosa.

VINIFICAÇÃO

A vindima realizou-se a meados de setembro. As uvas colhidas foram seleccionadas na vinha de seguida introduzidas nas cubas com 40% de desengace e 60% de cacho inteiro, permitindo extrair mais suavemente os compostos de cor e aromas durante 2 semanas de fermentação alcoólica totalmente em cubas de aço inox, tendo completado a fermentação maloláctica em inox. Após 12 meses num Balseiro de Carvalho Francês precedido de estágio por mais de 40 anos de Cognac.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi profunda, aroma intenso, fresco super complexo algo fechado, notas de fruto vermelho, leve compota, especiado fino. Recorte incrível em boca, polido, salgado, vibrante.



NOTAS TÉCNICAS

Produtor	Quinta Maria Izabel, Lda.
Região	Douro
Tipo de solo	Xisto
Vinhas	Velhas destaque para Tinta Amarela e Tinta Roriz
Idade das cepas	>80 Anos
Densidade por ha	11000 plantas
Altura do mar	300 m – 400 m
Condução das vinhas	Gobelet
Período de vindima	Meados de Setembro
Forma de vindima	Manual
Fermentação alcoólica	Cubas aço inox durante 2 semanas .
Fermentação maloláctica	100 % Inox
Estágio	100% Balseiro Velho Carvalho Francês
Volumes	750 mL; 1,5L; 3L.
Teor alcoólico	13,7 % Vol.
pH	3,44
Acidez total	5,4 g/L
Açúcares totais	< 0,6 g/L
Dióxido de enxofre total (limite legal max)	140mg/L (150 mg/L)