



Q^TA D: B A S Í L I A

: D O U R O

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

Quinta da Basília Old Vines 2008 :Premium

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas velhas com exposição predominante Nascente e Nascente-Sul e idades compreendidas entre 30 e mais de 90 anos. O solo é xistoso e a sistematização do terreno é tradicional, em socalcos.

CASTAS

Mistura de castas de vinhas velhas e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas para a adega em pequenas caixas de plástico alimentar e submetidas a um rigoroso processo de triagem manual. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto é transferido para cubas de fermentação de pequena capacidade e com temperatura controlada.

GRAPE ORIGINS

The grapes are sourced from old vines with predominant exposure East and East-South and aged between 30 years and over than 90 years. Vineyards are planted on traditional terraces of schist soils.

GRAPE VARIETIES

A mix of very old vines and Touriga Nacional.

VINIFICATION

Grapes are hand picked and transported to the winery in small plastic crates. A manual triage was undertaken before the grapes being de-stemmed and gently crushed. The fermentation is carried out in small stainless steel tanks with temperature controlled.



Enólogo

João Brito e Cunha

Envelhecimento

14 meses em barricas novas de 400 litros de carvalho Fancês

Tanoarias

Taransaud

Engarrafamento

Junho de 2010

Produção Total

3200 garrafas de 75 cl

Dados Analíticos

Álcool: 14,5 % vol.

Acidez volátil: 0,53 g/l (ác. acético)

Acidez total: 4,84 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,66

Notas de Prova

Vinho de cor violeta intensa, com uma excelente estrutura, concentração e complexidade aromática, com frutos vermelhos silvestres frescos bem integrados com a barrica. Elegante, mineral, equilibrado e com um final longo e persistente, tem um elevado potencial de envelhecimento

Winemaker

João Brito e Cunha

Ageing

14 months in 400 litre new French oak barrels

Coopers

Taransaud

Bottling

June 2010

Total Production

3200 bottles of 75 cl

Analysis

Alcohol: 14,5 % vol.

Volatile acidity: 0,53 g/l (acetic acid)

Total acidity: 4,84 g/l (tartaric acid)

pH: 3,66

Tasting Notes

It is a red wine with a vibrant violet colour, an excellent structure, concentrated with complex aromas of fresh wild dark red berries with very well integrated oak flavours. It is an elegant, mineral and well-balanced wine with a great length of finish and significant aging potential