



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 2009 :Premium

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas muito velhas com mais de 80 anos e com exposição predominante Nascente e Nascente-Sul. O solo é xistoso e a sistematização do terreno é tradicional, em socalcos.

CASTAS

Vinhos velhos com mais de 30 castas misturadas.

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, com controlo de temperatura.

GRAPE ORIGINS

The grapes are sourced from 80 years old vineyards with predominant exposure East and East-South. These very old vines are planted on traditional terraces of schist soils with a very high density of different plants.

GRAPE VARIETIES

Very old vines with more than 30 mixed grape varieties.

VINIFICATION

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



Enólogo

João Brito e Cunha

Envelhecimento

14 meses em barricas novas de 400 litros de carvalho Fancês

Tanoxarias

Taransaud e François Frères

Engarrafamento

Junho de 2011

Produção Total

3200 garrafas de 75 cl

Dados Analíticos

Álcool: 15,5 % vol.

Acidez volátil: 0,44 g/l (ác. acético)

Acidez total: 5,07 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,66

Notas de Prova

Vinho de cor profunda e aromas complexos, com frutos vermelhos silvestres frescos, ameixa preta, notas balsâmicas da barrica e um toque floral. Na boca é concentrado, intenso, com acidez viva, taninos firmes e sedosos. De 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 and François Frères

Bottling

June 2011

Total Production

3200 bottles of 75 cl

Analysis

Alcohol: 15,5 % vol.

Volatile acidity: 0,44 g/l (acetic acid)

Total acidity: 5,07 g/l (tartaric acid)

pH: 3,66

Tasting Notes

The wine has a deep ruby hue and a complex aroma, with fresh wild dark red berries, black plums, balsamic oak notes and a floral hint. On the palate it is concentrated with a fine body, lively acidity and silky tannins. It is a well-balanced and age-worthy wine with a long, lingering aftertaste.