



Q^TA D: B A S Í L I A

: DOURO

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

:Basília DOC :Douro :Tinto 2009 :Colheita

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas com 40 anos de idade e com exposição predominante Nascente e Nascente-Sul. O solo é xistoso e a sistematização do terreno é tradicional, em socalcos, e em patamares.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e mistura de castas de vinhas velhas.

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 vines with 40 years of age and with predominant exposure East and East-South. Vineyards are planted on traditional terraces and small landings of schist soils.

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and old vines with mixed planting.

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

12 meses em barricas novas (30%) e de segundo ano (40%) de 400 litros de carvalho Fancês, e em cubas de aço inoxidável (30%)

Tanoarias

Taransaud e François Frères

Engarraamento

Junho de 2011

Produção Total

8000 garrafas de 75 cl

Dados Analíticos

Álcool: 15 % vol.

Acidez volátil: 0,40 g/l (ác. acético)

Acidez total: 4,99 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,66

Notas de Prova

Vinho tinto de cor viva e intensa. Nariz muito fino e complexo, conjugando frutos vermelhos maduros com notas florais, madeira bem integrada e um final especiado. Na boca, revela-se fresco, elegante, equilibrado, com excelente estrutura e um final longo e persistente.

Winemaker

João Brito e Cunha

Ageing

12 months in 400 litre first (30%) and second year seasoned (40%) French oak barrels and stainless steel tanks (30%)

Coopers

Taransaud and François Frères

Bottling

June 2011

Total Production

8000 bottles of 75 cl

Analysis

Alcohol: 15 % vol.

Volatile acidity: 0,40 g/l (acetic acid)

Total acidity: 4,99 g/l (tartaric acid)

pH: 3,66

Tasting Notes

It is a red wine with an intense vibrant colour. Very fine and complex nose, combining ripe red fruits with floral notes, well integrated wood and a rich spicy finish. On the palate is fresh, elegant, well-balanced, with an excellent structure and a great length of finish.