



Q^{TA}D: BASÍLIA

: DOURO

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

:Basília DOC :Douro :Tinto 2010 :Colheita

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas com 40 anos de idade e com diferentes exposições solares: Norte, 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, Sousão 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, com temperatura controlada.

GRAPE ORIGINS

The grapes are sourced from vines with 40 years old and with different sun exposures: North, East and East-South. Vineyards are planted on traditional terraces and small landings of schist soils.

GRAPE VARIETIES

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

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

12 meses em barricas novas (30%) e de segundo ano (50%) de 400 litros de carvalho Fancês, e em cubas de aço inoxidável (20%)

Tanoarias

Taransaud e François Frères

Engarrafamento

Maior de 2012

Produção Total

12000 garrafas de 75 cl

Dados Analíticos

Álcool: 14 % vol.

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

Acidez total: 4,6 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,68

Notas de Prova

Vinho de cor rubi intensa, com um aroma concentrado de frutos vermelhos maduros, notas de especiarias e sugestões de violetas e de esteva. Na boca revela-se fresco, elegante, com grande equilíbrio e harmonia. Termina longo, complexo e frutado.

Winemaker

João Brito e Cunha

Ageing

12 months in 400 litre first (30%) and second year seasoned (50%) French oak barrels and stainless steel tanks (20%)

Coopers

Taransaud and François Frères

Bottling

May 2012

Total Production

12000 bottles of 75 cl

Analysis

Alcohol: 14 % vol.

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

Total acidity: 4,6 g/l (tartaric acid)

pH: 3,68

Tasting Notes

This red wine shows a vibrant ruby colour, with a high concentration of mature dark red fruit aromas, complemented by notes of spices, violets and cistus. On the palate it is fresh, elegant, with a great balance and finesse. The finish is long, complex and fruity.