



Q<sup>T</sup>A D: B A S Í L I A

: D O U R O

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

## :Basília DOC :Douro :Tinto 2012

### 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 em patamares.

### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Roriz.

### 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 vines with 40 years old and with different sun exposures: North, East and East-South. Vineyards are planted on small landings of schist soils.

### GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Roriz.

### VINIFICATION

The 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 usadas de 400 litros de carvalho Fancês (90%), e em cubas de aço inoxidável (10%)

### Tanoarias

Taransaud e François Frères

### Engarrafamento

Julho de 2014

### Produção Total

6000 garrafas de 75 cl

### Dados Analíticos

Álcool: 14 % vol.

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

Acidez total: 4,50 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,69

### Notas de Prova

Vinho tinto de cor viva e intensa. Nariz muito fino, com frutos vermelhos maduros, notas florais e madeira bem integrada. Na boca, revela-se fresco, frutado, mineral, equilibrado e com um final longo.

### Winemaker

João Brito e Cunha

### Ageing

12 months in 400 litre used French oak barrels (90%) and stainless steel tanks (10%)

### Coopers

Taransaud and François Frères

### Bottling

July 2014

### Total Production

6000 bottles of 75 cl

### Analysis

Alcohol: 14 % vol.

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

Total acidity: 4,50 g/l (tartaric acid)

pH: 3,69

### Tasting Notes

It is a red wine with an intense vibrant colour. Very fine nose, with ripe red fruits, floral notes and well integrated wood. On the palate it is fresh, fruity, mineral, well-balanced with a long finish.