



QUINTA DE CEDERMA

ENCOSTAS DE CEDERMA TINTO 2023

Denominação de Origem

Vinho de Quinta
DOC. DOURO
TINTO

Ano Vinícola

2023

O ano de 2023 foi um ano relativamente bom para a vinha do Douro em que as condições climáticas permitiram um bom desenvolvimento das uvas.

Castas

Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinificação

As uvas selecionadas foram desengaçadas e o mosto fermentou durante 9 dias a temperaturas De 24-26 ° C, com remontagem automática programada para realçar todo o aroma e sabor das castas.

Estágio

Em cuba de aço inoxidável durante 18 meses e 30% do lote em barricas de carvalho francês de 500 lts durante 6 meses.

Nota de Prova

É um vinho harmonioso e equilibrado de cor vermelho rubi. Apresenta um nariz muito intenso e complexo, inicialmente com notas de maturação de fruta madura, depois realça-se a complexidade e envolvimento de toques de baunilha e tosta proveniente do estágio de 30% do lote em barricas de carvalho francês de 500 lts durante seis meses.

Na boca é um vinho que prima pela elegância, taninos presentes e macios, alguma untuosidade, mas muito persistente e longo.



Informação Técnica

Cor	Exposição, Solo e Altitude	Álcool	Dados analíticos	Enólogo
Vermelho-rubi	Nascente 200 metros / Xisto	13.5%	Acidez Total: 5,5 gr/L pH: 3,67	João Pissarra (Engº)
Temperatura de consumo	Sistematização	Engarrafamento	Açúcar Residual: <1 gr/dm³	
14-16°	Vinha em patamares de um bardo	Julho/ 2025		