



QUINTA DE CEDERMA

ENCOSTAS DE CEDERMA RESERVA TINTO 2022

Denominação de Origem

Vinho de Quinta
DOC. DOURO
TINTO

Ano Vinícola

2022

Ano com altas temperaturas e extremamente seco, o que afetou o processo de maturação das uvas e levou a que a vindima se iniciasse no início de setembro.

Castas

Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinificação

As uvas selecionadas, após serem desengaçadas e prensadas, deram origem a um mosto que fermentou durante 9 dias, a temperaturas entre 24 e 26 °C, com remontagem automática programada para realçar todo o aroma e sabor das castas.

Estágio

Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu durante 12 meses.

Nota de Prova

Vinho de cor rubi, resultante do *blend* das duas castas. No nariz, revela intensidade aromática, com notas de frutos vermelhos maduros e apontamentos de baunilha, provenientes do seu estágio.

Trata-se de um vinho estruturado, com acidez evidente e taninos bem integrados, que lhe conferem um final longo e de elevada persistência.



Informação Técnica

Idade das vinhas Mais de 40 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente 200 metros / Xisto	Álcool 14%	Dados analíticos Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,73 Açúcar Residual: 0,1 gr/L	Enólogo João Pissarra (Eng ^o)
Temperatura de consumo 16°	Sistematização Vinha ao alto e em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Maio / 2025		