

QUINTA DA CASA AMARELA RIO 2013



A Quinta da Casa Amarela situa-se na margem esquerda do Rio Douro, na mancha classificada pela Unesco como Patrimônio da Humanidade, entre as cidade da Régua e Lamego, no coração da mais antiga região demarcada do mundo, o Douro. Encontra-se na posse da mesma família desde o ano de 1885. A casa de habitação, reconstruída e ampliada no primeiro quartel do século passado, empresta o nome à propriedade, em virtude da cor amarela com que se encontra pintada.

A Quinta dispõe de vinhas com uma idade média superior a 45 anos, onde predominam as castas nobres do Douro e desenvolve uma viticultura sustentável num terroir único, que respeita e protege o ambiente, apoiada num sistema de Produção Integrada.

REGIÃO: Baixo Corgo, Douro;

COMPOSIÇÃO: 40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca e 20% Touriga Roriz;

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14 %

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° a 18° C.

ENGARRAFAMENTO: Enchimento automático, com pré enxugamento e inertização

COR: Vermelho Rubi;

AROMA: Notas de fruto preto, algum floral, especiarias, leve baunilha e tostado;

PALADAR: Na boca é macio, com boa concentração, amoras, alcaçuz, acidez fina, equilibrado e maduro.

VINIFICAÇÃO: Desengace total seguido de pisa a pé em lagar de granito. Fermentação alcoólica durante 6 dias com controle de temperatura. Fermentação malolática em cuba de inox. Do Lote final 20% passa por barrica usada de carvalho Francês, durante 6 meses

