

# QUINTA DA FOLGOSA VELHA RESERVA TINTO 2012

**Filosofia:** Este vinho foi produzido com as uvas provenientes das vinhas mais velhas da Quinta da Folgosa Velha, plantadas a uma cota entre os 100 e 300 metro, onde as castas ainda estão misturadas.

Seguindo uma viticulture sustentável, com o maior respeito pela natureza, este vinho mostra todo o potencial das vinhas velhas do Douro na produção de vinhos de grande elegância, complexidade e poder de envelhecimento.

**Variedades:** Vinhas velhas, com mais de 45 anos onde as castas estão todas misturadas, e predominam a Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

**Ano de Colheita:** O ano de 2012 caracterizou-se pela falta de chuva, com Inverno e Primavera muito secos o que fez com que os níveis de água no solo não fossem repostos e as videiras sofressem no Verão com a falta de água.

Na época de floração houve alguma chuva o que provocou algum desavinho e irregularidade na produção.

A Vindima acabou por acontecer uns dias mais tarde que a data normal. No final de Setembro, voltamos a ter chuvas que vieram condicionar um pouco a colheita.

**Tipo de Solo:** Xisto

**Vinificação:** Colheita manual para caixas de 27Kg. As uvas são seleccionadas na mesa de escolha.

A **fermentação** alcoólica é feita em lagares de granite com pisa a pé e com temperature controlada (25-27°C). A prensagem das massas é feita numa Prensa Vertical Hidraulica.

**Estágio:** Estagiou 12 meses em barricas de Carvalho francês.

**Notas de Prova:** Vinho com boa concentração, encorpado na boca, com taninos e madeira presentes, mas bastante sedosos. Notas de frutos vermelhos com especiarias.

Bem equilibrado e com boa estrutura para envelhecer em garrafa.

**Engarrafamento:** Maio de 2015

**Análises:**

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,5gr/l

Acidez Volátil: 0,65gr/l

pH: 3,67

Açúcar Residual: 0,5 g/l

**Enólogo:** Manuel Carvalho e Margarida Figueiredo



# QUINTA DA FOLGOSA VELHA RESERVE RED 2012

**Philosophy:** This wine was produced with grapes from older vineyards of Quinta da Velha Folgosa, planted at a height between 100 and 300 meters, where the grapes are still mixed.

Following a sustainable viticulture, with the greatest respect for nature, this wine shows the full potential of old vines of the Douro in the production of wines



**Varieties:** Old vines, with over 45 years where the grapes are all mixed, predominately Touriga Francesa, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Francisca, Tinto Cão, Tinta Barroca and Touriga Nacional.

**Harvest Year:** The year 2012 was characterized by the lack of rain, with very dry winter and spring which caused the water levels in the soil were not replenished and the vines suffered in the summer with the lack of water.

At flowering time there was some rain which caused some desavinho and irregularities in production.

The Harvest happened a few days later than the normal date.

In late September, we again have rains that have constrained a little harvest.

**Soil Type:** Xisto

**Vinification:** Manual harvest in 27kg boxes. The grapes are selected in the table of choice.

**Fermentation** is done by traditional methods in granite lagares with foot treading and controlled temperature (25-27°C). The pressing is in an upright, hydraulic press.

The Wine rested for 12 months in French Oak barrels.

**Tasting Notes:** Wine with good concentration, full-bodied in the mouth, with tannins and wood, but quite silky. red fruit notes with spices.

Well balanced and with good structure for aging in bottle.

**Analyses:** Álcool: 14%

Total Acidity: 5,5gr/l

Volátil Acidity: 0,65gr/l

pH: 3,67

AçúcarResidual: 0,5 g/l

**Bottling:** May of 2015

**Wine Makers:** Manuel Carvalho and Margarida Figueiredo