

QUINTA DA FOLGOSA VELHA DOURO TINTO 2013

Este vinho foi produzido com as uvas provenientes da Quinta da Folgosa Velha, plantadas a uma cota entre os 100 e 350 metros de altitude, Seguindo uma viticultura sustentável e equilibrada, respeitando sempre o meio ambiente que nos rodeia.

Varietades: Touriga Nacional (20%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%) e Tinta Barroca (20%).

Ano de Colheita: No ano de 2013 tivemos um Inverno com muita chuva, ao contrário do ano anterior que foi muito seco. Como resultado, todas as fases de desenvolvimento da videira foram acontecendo mais tardiamente.



Tivemos depois no final da Primavera/início do verão, alguns picos de calor, que causaram alguns estragos de escaldões em castas mais sensíveis, como a Tinta Barroca.

O verão foi quente e normal e a chuva que aconteceu no final de Agosto estimulou o amadurecimento das uvas. A Vindima acabou por acontecer uns dias mais tarde que a data normal. No final de Setembro, voltamos a ter chuvas fortes que vieram condicionar o resto da vindima. Mas as uvas resistiram bem, não tendo impacto na qualidade final dos mostos.

Tipo de Solo: Xisto

Vinificação: Colheita manual para caixas de 30Kg. As uvas são selecionadas num tape-te de escolha.

Fermentado em cubas de Inox com control de temperature e maceração suave.

Parte do vinho (40%), estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Frances, outra parte(60%), ficou em Inox.

Notas de Prova: É um vinho de media concentração, com taninos e madeira bastante suaves. Fácil de beber de aroma vivo e limpo com notas florais e de frutos vermelhos.

Sugestão: Para consumo imediato, mas também com potencial para envelhecer bem nos próximos 5 anos. É recomendado para acompanhar pratos de carne e alguns queijos.

Análises: :Álcool: 13%

Acidez Total: 5,4gr/l

Acidez Volátil: 0,7gr/l

pH: 3,67

Açucar Residual: 0,6 g/l

Engarramento: Maio de 2015

Enólogo: Manuel Carvalho e Margarida Figueiredo

QUINTA DA FOLGOSA VELHA DOURO RED WINE 2013

This wine was produced with the grapes proceeding from the Quinta da Folgosa Velha, planted to a quota between the 100 and 350 meters of altitude. Following sustainable and balanced grape growing, respecting always the environment that in encircles it.

Grapes Varieties: Touriga Nacional (20%), Roriz (30%), Touriga Franca (30%) and Tinta Barroca (20%).

Harvest Year: In the year 2013 we had a winter with heavy rain, unlike the previous year was very dry. As a result, all development stages of the vine were happening later.



We then in late spring / early summer, some heat spikes, which caused some of scalds damage on more sensitive varieties such as Tinta Barroca.

The summer was hot and normal and the rain that happened in late August stimulated the maturation of the grapes.

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

In late September, we returned to have heavy rains that have constrained the rest of the harvest. But the grapes resisted well, having no impact on the final quality of the musts.

Soil Type: Xisto

Vinification: Manual harvest for boxes of 30Kg. The grapes are selected in the choice table.

Fermentation in stainless steel vats with temperature control and soft maceration.

Part of the wine (40%), aged 10 months in French oak barrels, another part (60%), was in Inox.

Palate: It is a wine of medium concentration, with very soft tannins and wood. Easy to drink and clean living aroma with floral notes and red fruits.

Suggestion: For immediate consumption, but with potential to age well in next the 5 years. It is recommended to accompany meat dishes and some cheeses.

Analyses: Alcohol: 13%

Total Acidity: 5,4gr/l

Volatile Acidity: 0,7gr/l

pH: 3,67

AçucarResidual: 0,6 g/l

Bottling: May of 2015

Wine Makers: Manuel Carvalho and Margarida Figueiredo