



## RIO PEQUENO Douro **Doc** Tinto Colheita **2019**

O projecto surge da paixão do enólogo Sérgio Alves pelos vales do Rio Pequeno e pretende expressar o que de melhor tem este *terroir* ...

A marca homenageia o rio pinhãozinho, que circunda os vales onde se situa a Quinta, conhecido na aldeia de Cabêda, como RIO PEQUENO.

A diversidade de castas aliadas às cotas altas, permitem obter aqui vinhos distintos, que primam pela complexidade aromática, frescura e personalidade.

### Vinificação

Colheita manual das uvas para caixas de 22 Kgs, em vinhas plantadas nos anos 80 em *Field Blend* - mistura de castas na mesma vinha, da Quinta de Rio Pequeno, a uma altitude de 500m. Desengace total, com suave esmagamento dos bagos. Maceração pré-fermentativa a frio. Curtimenta e fermentação alcoólica em depósito de inox, com controlo moderado de temperatura e suaves remontagens. Ligeira maceração pós-fermentativa, controlada. Maloláctica natural e estágio em depósito de inox.

### Notas de prova

Cor vermelho rubi com alguma intensidade, aroma fino a lembrar frutos vermelhos, negros e flores de bosque. Entrada de boca fresca, volume e estrutura média de taninos presentes, mas domados, com boa textura e profundidade. Dá enorme prazer a beber.

### Sugestão de acompanhamento

Servir à temperatura de 16-18 °C. Acompanha bem pratos de carne, queijos, enchidos e comida italiana.

### Informação técnica

**Produto** Rio Pequeno  
**Produtor** Quinta de Rio Pequeno  
**Região** Douro  
**Colheita** 2019  
**Tipo de Solo** Xistoso  
**Vinhas** Quinta de Rio Pequeno  
**Idade das videiras** 30-35 anos  
**Castas** Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Touriga Nacional plantadas em *Field Blend* (castas misturadas na mesma vinha)  
**Altitude** 500 m  
**Densidade por HA** 5000 videiras  
**Condução da vinha / poda** Guyot

**Vindima** Manual  
**Fermentação** Depósito de inox  
**Maloláctica** Inox  
**Estágio** Inox  
**Data engarrafamento** Abril 2021  
**Garrafa** 0,75 L tronco-cónica  
**Extracto Seco** 27,1 gr/dm<sup>3</sup>  
**Álcool** 13,2 % vol  
**Acidez Total** 5,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez Volátil** 0,4 g/dm<sup>3</sup> ácido acético  
**Ph** 3,56  
**Rótulo** Português/Inglês marca em Braille  
**Embalagem** caixa com 6 garrafas