



RIO PEQUENO Douro Doc Tinto Reserva 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 madeira de carvalho francês de várias origens durante 9 meses.

Notas de prova

Cor vermelho rubi com alguma intensidade, aroma fino a lembrar frutos vermelhos, negros e flores de bosque, complexados por notas de torrefação, menta, baunilha provenientes do estágio em madeira. 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 carnes vermelhas e de caça, enchidos e queijos fortes.

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 madeira de carvalho francês

Data engarrafamento Março 2021

Garrafa 0,75 L tronco-cónica

Extracto Seco 28,4 gr/dm³

Álcool 13,3 % vol

Acidez Total 5,7 g/dm³

Acidez Volátil 0,4 g/dm³ ácido acético

Ph 3,45

Rótulo Português/Inglês marca em

Braille **Embalagem** caixa com 6 garrafas