



QUINTA DE RIO PEQUENO **MEMÓRIAS** Douro Tinto **2020**

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 surge inspirada no 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.

Este vinho foi criado para homenagear o pai do Sérgio, viticultor de Cabêda, que em vida muito contribui para que um dia este projecto fosse possível.

Vinificação

Colheita manual das uvas, provenientes das melhores parcelas da quinta, para caixas de 22 Kgs. Desengace total, com suave esmagamento dos bagos. Curtimenta e fermentação alcoólica em pequenos balseiros, com pisas regulares, maceração pós-fermentativa, controlada. Maloláctica natural e parcialmente realizada em barricas novas de 500L, onde o vinho permanece durante 36 meses, sobre borras finas.

Notas de prova

Aroma intenso e complexo, com notas de fruta preta madura, ginja, frutos silvestres em compota, flores, tosta, chocolate, especiarias e notas balsâmicas, que vão surgindo em camadas ao longo da prova. Entrada de boca fresca e elegante, mostrando rapidamente a sua potencia, num vinho encorpado, estruturado e persistente, com taninos firmes, mas maduros e bem integrados. Final longo e vivo, de boa harmonia, com as notas de barrica a perdurar intensamente. Convida a um consumo à mesa, perspetivando uma excelente evolução em garrafa.

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 Quinta de Rio Pequeno Memórias
Produtor Quinta de Rio Pequeno
Região Douro
Colheita 2020
Tipo de Solo Xistoso
Vinhas Quinta de Rio Pequeno
Idade das videiras + de 40 anos
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Mourisco de Semente, entre outras
Altitude 450 m
Densidade por HA 5000 videiras
Condução da vinha / poda Guyot

Vindima Manual
Fermentação Balseiros
Maloláctica Barrica
Estágio Barricas novas de carvalho francês durante 36 meses e 8 meses em garrafa
Garrafa 0,75 L tronco-cônica *BD Storica Extra*
Álcool 14,5 % vol
Acidez Total 5,8 g/dm³
Acidez Volátil 0,7 g/dm³ ácido acético
Ph 3,56
Rótulo Português/Inglês marca em Braille
Embalagem caixa de madeira de 2 garrafas