

QUINTA DA BICA VINHAS VELHAS 2015



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Recepção com esmagamento e desengace imediato. Fermentação em cubas inox, em temperatura controlada. Estágio em cubas de Carvalho Francês durante 12 meses.

Notas de Prova: Aspecto límpido. De cor vermelha e reflexos de cor grená. Aroma muito complexo, apresenta aroma a frutos silvestres muito maduros, com nuances vegetais e de especiarias. Demonstra-se aveludado e cheio com presença de taninos elegantes e civilizados contribuindo para um final longo.

Tipo: Tinto

Castas: Vinhas Velhas

Enologia: Paulo Nunes

Região: Seia – Dão, Portugal

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,21 g/L

Açúcar Redutor: 1,5 g/L

Vinification: Reception with crushing and immediate destemming. Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature. Aged in French Oak vats for 12 months.

Tasting Notes: Clear appearance. Red in color and garnet reflections. Very complex aroma, with an aroma of very ripe wild fruits, with vegetable and spice nuances. It is velvety and full with the presence of elegant and civilized tannins contributing to a long finish.

Type: Red

Grape Varieties: Old Vineyards

Winemaking: Paulo Nunes

Region: Seia – Dão, Portugal

Alcohol: 13,5%

Total Acidity: 5,21 g/L

Reducing Sugar: 1,5 g/L