



QUINTA DO PÔPA TN

DOC DOURO

Parcela seleccionada de **TOURIGA NACIONAL**

2007 | 2008 | 2009 | 2012 | 2014 | 2015 | 2016 | **2017**

DESCRIÇÃO DA PARCELA

Localização GPS | 441°9'18.360"N 7°36'2.160"W

Vinho de Quinta | As uvas são provenientes de uma parcela de vinha localizada na Quinta do Pôpa, localizada na sub-região de Cima Corgo

Castas | Touriga Nacional

Tamanho da Parcela | 1.71 ha

Nº de Videiras | 6.800

Altitude | 50 a 200 metros

Geologia do Solo | xistoso

Exposição Solar | norte

Ano em que foi plantada | 2003



VINDIMA DE 2017

O ano vitícola de 2016-2017 caracterizou-se por ser um ano de elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. A vindima de 2017 foi das mais precoces de que temos memória, antecipando-se 3 semanas do período habitual. No entanto, esta colheita oportuna originou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcares e compostos fenólicos. Um ano atípico que certamente cairá na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual da parcela de Touriga Nacional da Quinta do Pôpa. Recepção das uvas em caixa de 20 kg com desengace total e sem esmagamento. Os bagos inteiros foram recebidos em lagar onde posteriormente foram esmagados com a tradicional forma de pisa a pé. A fermentação alcoólica decorreu totalmente em lagar e a fermentação maloláctica em cubas de inox.

ESTÁGIO

50% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros durante 14 meses e os restantes 50% em cubas de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Novembro 2019

Garrafa | Bordalesa Golia 75 cl Cuvée / Magnum Bordalesa Golia 150 cl Verdetrusco

Rolha | Cortiça Natural

Estágio em garrafa de 1 a 4 anos na adega, antes de ser comercializado.

i

Nº de Garrafas 750 ml

3.972 Unid.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 14,5% | Acidez Total - 4.7gr/L | Acidez Volátil - 0.6gr/L | pH - 3.61 | Açúcares Totais < 2gr/L

www.quintadopopa.com