



QUINTA DO PÔPA TN

DOC DOURO

Parcela seleccionada de **TOURIGA NACIONAL**

2007 | 2008 | 2009 | 2012 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | **2018**

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 2018

Um ano especialmente atípico em termos climáticos: com um inverno frio e seco, uma primavera fria e chuvosa e um verão com duas estações distintas - a primeira chuvosa e a segunda extremamente quente e seca. Claramente um dos anos mais difíceis de gerir em termos sanitários devido às condições meteorológicas do inverno e da primavera; bem como em termos de maturação, devido à heterogeneidade das condições de verão. A vindima iniciou na segunda semana de Setembro.

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 | Agosto 2020

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.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 4.9 gr/L | Acidez Volátil - 0.6gr/L | pH - 3.57 | Açúcares Totais < 2gr/L

www.quintadopopa.com