



QUINTA DO PÔPA VV | DOC DOURO

Parcela seleccionada de VINHAS VELHAS

2007 | 2008 | 2009 | 2011 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | **2019**

DESCRIÇÃO DA PARCELA

Localização GPS | 41°09'15.8"N 7°35'54.6"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 | Mais de 21 diferentes castas que fazem parte do encepamento desta parcela.

Tamanho da Parcela | 1.32 ha

Nº de Videiras | 7.500

Altitude | 80 a 150 metros

Geologia do Solo | xistoso

Exposição Solar | nordeste

Ano em que foi plantada | <1932



VINDIMA DE 2019

A vindima iniciou-se ligeiramente mais tarde que o normal, quando comparada com a data média dos últimos anos. A boa qualidade sanitária dos cachos permitiu aguardar pela boa maturação da uva. As boas condições meteorológicas do ano tiveram um impacto positivo na colheita, proporcionando mostos de grande qualidade, em geral com acidez mais elevada e um bom nível de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

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 e barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

65% do lote estagiou em barricas novas durante 7 meses e 20% em barricas usadas durante 10 meses, todas de carvalho francês e de 225 litros. Os restantes 15% em cubas de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Agosto 2023.

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

2.524 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt

151 Unid.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 14% | Acidez Total - 5.8gr/L | Acidez Volátil - 0.5gr/L | pH - 3.4 | Açúcares Totais < 2gr/L

www.quintadopopa.com