

QUINTA DO ATAÍDE DOC DOURO TINTO 2014



Os vinhos Quinta do Ataíde são elaborados a partir de uvas de produção biológica desta vinha de com 81 hectares localizada no longínquo vale da Vilarça, Douro Superior. A Vilarça é um lugar único, caracterizado por um terreno moderadamente ondulado constituído por solos de xisto, típicos do Douro, aqui com uma componente de argila que ajuda a reter a humidade na vinha.

O VINHO

Produzido a partir de vinhas que contrastam completamente com as vinhas de montanha escarpadas que cobrem a maior parte da região do Douro. No vale da Vilarça, origem deste vinho, a precipitação é escassa, a rondar os 500mm anuais com invernos muito frios e verões quentes. A conjugação destes fatores contribui para a produção de vinhos do Douro excecionais, muito aromáticos e de cor e sabores concentrados. Reflexo da rica tradição vinícola do Douro e a singular identidade do *terroir* da Vilarça.

ANO VITÍCOLA

O inverno 2013 / 2014 foi chuvoso mas relativamente ameno, com um fevereiro excecionalmente soalheiro, e um começo de primavera ainda chuvoso mas quente, condições que anteciparam o início do ciclo vegetativo e permitiram o rápido desenvolvimento da vinha. A instabilidade climática durante os meses de junho e julho, com a ocorrência de trovoadas e significativas variações das temperaturas do ar, provocou algum atraso no desenvolvimento das videiras. Contudo um agosto seco e sobretudo fresco, possibilitou um avanço significativo nas maturações e a vindima começou mais cedo do que o habitual durante a primeira semana de setembro. As produções em 2014 foram muito baixas, apenas 1,03 Kg/videira.

VINIFICAÇÃO

As uvas no Ataíde, vindimadas para caixas de 20 Kg, são transportadas para a Adega de Reservas na Quinta do Sol. à chegada, é feita uma escolha manual dos cachos, seguindo-se um desengace suave depois do qual os bagos são transportados para cubas de fermentação, sem recurso a qualquer tipo de bombagem. Os bagos são suavemente esmagados à entrada da cuba, evitando-se desta forma oxidações precoces. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração; pias, remontagens e delestages ajustados de modo a realizar o potencial máximo das uvas. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração de taninos das grainhas, maduros e doces, que complementam os taninos extraídos das películas, desenvolvendo uma “boca” mais completa e volumosa e aumentando a longevidade do vinho.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Ataíde, Douro Superior.
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafado em março de 2016.
2000 caixas (12x75cl).

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha potencial para evoluir favoravelmente em garrafa até 2020.

NOTA DE PROVA

Apresenta aromas de frutos vermelhos bem maduros, ameixa preta e tomilho. Tem um bom volume na boca, revelando notas de especiarias e grande frescura, num conjunto bem equilibrado pelos taninos polidos e bem integrados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,3% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,64
Açúcares totais (glu+frut): 1,0 g/L
Baumé: 1,3
Informação alergénicos: Contém sulfitos



Os vinhos Quinta do Ataíde são elaborados a partir de uvas de produção biológica desta vinha de com 81 hectares localizada no longínquo vale da Vilariça, Douro Superior. A Vilariça é um lugar único, caracterizado por um terreno moderadamente ondulado constituído por solos de xisto, típicos do Douro, aqui com uma componente de argila que ajuda a reter a humidade na vinha.

VINHA DO ARCO DOC DOURO TINTO 2014

O VINHO

Produzido exclusivamente a partir de Touriga Nacional, de vinhas que contrastam completamente com as vinhas de montanha escarpadas que cobrem a maior parte da região do Douro. No vale da Vilariça, origem deste vinho, a precipitação é escassa, a rondar os 500mm anuais com invernos muito frios e verões quentes.

ANO VITÍCOLA

O inverno 2013 / 2014 foi chuvoso mas relativamente ameno, com um fevereiro excepcionalmente soalheiro, e um começo de primavera ainda chuvoso mas quente, condições que anteciparam o início do ciclo vegetativo e permitiram o rápido desenvolvimento da vinha. A instabilidade climática durante os meses de junho e julho, com a ocorrência de trovoadas e significativas variações das temperaturas do ar, provocou algum atraso no desenvolvimento das videiras. Contudo um agosto seco e sobretudo fresco, possibilitou um avanço significativo nas maturações e a vindima começou mais cedo do que o habitual durante a primeira semana de setembro. As produções em 2014 foram muito baixas, apenas 1,04 Kg/videira na parcela da Vinha do Arco.

VINIFICAÇÃO

As uvas no Ataíde, vindimadas para caixas de 20 Kg, são transportadas para a Adega de Reservas na Quinta do Sol. à chegada, é feita uma escolha manual dos cachos, seguindo-se um desengace suave depois do qual os bagos são transportados para cubas de fermentação, sem recurso a qualquer tipo de bombagem. Os bagos são suavemente esmagados à entrada da cuba, evitando-se desta forma oxidações precoces. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração; pisa, remontagens e *delestages* ajustados de modo a realizar o potencial máximo das uvas. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração de taninos das grainhas. Parte das uvas destinadas ao “Vinha do Arco” é fermentada em barricas novas de carvalho francês de 400 litros abertas, com maceração através de pisa com “macacos” e à mão, resultando em vinhos de grande porte e bem estruturados.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Ataíde, Douro Superior.
Touriga Nacional.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafado em março de 2016.
1000 caixas (12x75cl).

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha potencial para evoluir favoravelmente em garrafa até 2024.

NOTA DE PROVA

Clássicos aromas de Touriga Nacional, revelando violetas e frutos pteros com notas fumadas. Excelente volume e concentração, com taninos finos e delicados, apresentando sabores de framboesa e groselha preta com acidez equilibrada. Final fresco e persistente. Vinho com longo potencial de guarda.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,3% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,3 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,65
Açúcares totais (glu+frut): 0,9 g/L
Baumé: 1,5
Informação alergénicos: Contém sulfitos