

# QUINTA DO CARDO

VINHAS DE ALTITUDE / 750 M.

## QUINTA DO CARDO SELECÇÃO DO ENÓLOGO

2011

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

### CASTAS

40% Tinta Roriz; 30% Touriga Nacional; 30% Touriga Franca

### NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda com laivos violeta apresenta grande complexidade aromática, com destaque para as notas de violeta, frutos silvestres e chocolate. Na boca revela grande frescura e elegância com final longo e persistente.

### VINHA

As vinhas encontram-se à cota média de 750 metros, no meio do planalto ibérico, protegidas por uma topografia montanhosa (serras da Maroفا e de Castelo Rodrigo). Os solos são de natureza granítica com uma componente xistosa. O clima, vincadamente continental, apresenta invernos rigorosos e verões muito quentes e secos, onde as amplitudes térmicas chegam a oscilar 20°C ao longo de um dia. Desta combinação de factores resultam vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura.

### VINDIMA 2011

No ano de 2011 o inverno foi frio e chuvoso, o que permitiu reter no solo a quantidade de água necessária para o bom desenvolvimento e crescimento da videira. O mês de agosto foi ameno e setembro quente, registando-se grandes amplitudes térmicas, o que deu origem a uvas com grande qualidade. Estas características permitiram obter vinhos com níveis de álcool, acidez e volume muito equilibrados.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram apanhadas frescas para caixas de 20 kg e após desengace total, procedeu-se à maceração pré-fermentativa dos bagos inteiros durante 6 dias. A fermentação alcoólica realizou-se em cubas de inox com temperatura controlada, entre 26°-28°C e duas "delestage" diárias. O final de fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês onde posteriormente ocorreu a malolática. Os lotes estagiaram 12 meses em barricas (2º e 3º ano) até à altura do engarrafamento. Foram produzidas 26.844 garrafas.

### SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Disfrute com assados, carnes vermelhas e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14 %  
Acidez Total 5,5 g/l  
pH 3,83  
Açúcares 3 g/l

### PRÉMIOS

Wine Enthusiast Magazine - 91 Pts & Editor's Choice  
Concours Mondial Bruxelles 2014 - Grande Ouro  
Concurso Vinhos Beira Interior 2014- Ouro



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 kg	7,6 kg	456	76	609 kg	560 2426 101535	1 560 2426 101532



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380

Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.quintadocardo.com

