



CLEFS D'OR 2014

QUINTA DA CURIA

Os 14 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam a paisagem desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com a casta Merlot complementada pela Touriga Nacional e pela Cabernet Sauvignon usando uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos um vinho tinto carismático, que apenas sai em anos exclusivos e em pequena quantidade. A sua semelhança com os vinhos da margem direita de Bordeaux é muito evidente.



LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (5555 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO	Vindima manual com seleção em tapete de escolha à entrada da adega. Segue-se o desengace e esmagamento, sendo o resultado transferido para cubas de inox com controlo de temperatura onde se dá a fermentação alcoólica e a malolática. Maceração durante cerca de 20 dias, aplicando-se a técnica de <i>delestage</i> . O vinho é depois estagiado durante 24 a 30 meses em barricas de carvalho francês 225 litros (novas e usadas). O blend final estagia ainda mais 4 anos em garrafa antes de ser lançado no mercado
NOTAS DE PROVA	Rubi com centro opaco. Aroma intenso de fruta madura, tipo ameixa preta e groselha silvestre. Alguma tosta e especiarias, da madeira. Encorpado, texturado, com taninos sedosos, por baixo da fruta. Acidez que torna o vinho prazenteiro e o equilibra durante toda a prova. Final muito longo e sávido.
SERVIR	Servir entre 16-18 C°. Decantar cerca 30 minutos antes do serviço
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 25 anos após colheita
ANÁLISES	PH - 3,71 Acidez Total - 5,57 gr/lit (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 1,2 gr/lit Álcool - 14,5%