

Ficha Técnica *Quinta da Carolina 2015*

- Vinha Velha da Quinta da Carolina 1950, com cerca de 2 ha, e com cerca de 30 variedades autóctones do Douro, sobressaindo a Tinta Amarela, Tinta Carvalha, Tinto Cão, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Barroca e alguma Touriga Nacional. A diversidade das castas permite-nos vindimar mais cedo que o normal, devido à diferença entre os ciclos vegetativos, encontrando sempre um equilíbrio entre os graus de maturação.
- O ano de 2015 foi caracterizou-se pela falta de água no Inverno/Primavera, um ano considerado seco com ondas de calor no início do Verão e com um Agosto mais fresco que o normal permitiram que as vinhas velhas da Quinta da Carolina originassem uma fruta de extrema qualidade em excelente estado de sanidade devido a baixa pressão durante todo ano de doenças.
- A Vindima ocorreu no dia 30 de Agosto, em caixas de 20 kg, transportadas para a adega da Quinta da Carolina onde fermenta espontaneamente em Lagar de cimento a uma temperatura controlada de 22°C com cerca de 30% cacho inteiro e o resto com total desengaço.
- Estagio em barricas novas e usadas de Carvalho Francês durante cerca de 12 meses seguido de estagio em Inox de 6 meses.
- O Quinta da Carolina 2015 apresenta uma mudança de imagem que corresponde a uma mudança de perfil, baseada no trabalho de viticultura e numa enologia minimalista. De cor vermelho rubi, com uma extração mais delicada durante a fermentação, este 2015 é fino e elegante, com fruta vermelha cristalizada no final de boca aliado a qualidade da madeira, é um vinho feito para apreciar enquanto jovem, com frescura, mantendo a mesma longevidade e o mesmo potencial de envelhecimento que nos habituaram os anos anteriores.

pH – 3,52
AT – 5.1
AV – 0,6
Alc – 13,5°

Viticultor e Enólogo: Luís Pedro Cândido da Silva

