

Vinho

QUINTA DOS SENTIDOS 2017



DENOMINAÇÃO IGP Vinho Regional Algarve

CASTAS 66% Touriga Nacional
17% Tinta Caiada
10% Syrah
7% Aragonez

TEOR ALCOÓLICO 15% Vol.

CRONOLOGIA Engarrafamento Jan 2019
Lançamento Jan 2021
Consumo 2021 - 2032

PRODUÇÃO 750 ml / 1886 Garrafas
1500 ml / 80 Garrafas

Robert Parker
WINE ADVOCATE

RP 90+

“Softer, fruitier and creamier than the 2018 Tato, [...] fine structure and the fruit occasionally pops up. If you can manage it, this needs a couple of years in the cellar too, even though it seems more approachable than the Tato.” [Mark Squires, Dec 2020]

IDENTIDADE

O Grand Vin da Quinta dos Sentidos! Produzido apenas em anos excepcionais, este é um vinho boutique que apelará a todos os seus sentidos. Um lote poderoso, maioritariamente de Touriga Nacional.

NOTAS DE PROVA

Rubi profundo, opaco com nuances violáceas. Aroma intenso e complexo - violetas, frutos do bosque, chá preto, pimenta, fumo e baunilha. Estrutura sólida com taninos bem presentes e integrados. Fruta madura e muito sedutora a lembrar mirtilo. Denso, com bastante untuosidade e um final muito persistente. Um vinho para momentos especiais!

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 15 e 17°C. Decantar ou abrir a garrafa algumas horas antes para que revele todo o seu potencial aromático. Combina bem com carnes vermelhas, caça, risotto, ou apenas fruir calmamente por si só.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas originárias dos solos pobres, pedregosos e avermelhados da Quinta. Monda de cachos rigorosa. Colheita manual e escolha criteriosa. Fermentação em lagar de inox a temperatura controlada, com pigeage manual e extração prolongada. 24 meses de estágio em carvalho francês – 60% em barricas usadas e 40% em barricas novas. Vinho de artesão, não filtrado nem estabilizado.

