



humus reserva 2010

Regional Lisboa – Tinto

VINIFICAÇÃO

Depois de vindimadas à mão para pequenas caixas e criteriosamente escolhidas, as uvas (de produção biológica) são desengaçadas e emagadas, fermentando de seguida em pequenas cubas inox com temperatura controlada. O vinho estagiou durante doze meses em barricas de carvalho francês. Nada foi adicionado ao vinho além de uma pequena quantidade de SO₂. Foi engarrafado sem colagem nem filtração em Setembro de 2012.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produto - HUMUS tinto Reserva 2010
Produtor - Encosta da Quinta, Lda.
Região - Lisboa
Ano - 2010
Certificação Bio - Sativa PT-BIO-03
Tipo de Solo - Argilo-calcário
Clima - Mediterrânico com influência atlântica
Castas - Syrah e Tinta Barroca
Período de Vindima - Setembro
Forma de Vindima - Manual p/ caixas
Rendimento da vinha: 4000 kg/ha
Fermentação - Cuba inox
Período de maceração: 2 semanas
Estágio - 12 meses em barricas de carvalho
Engarrafado - sem colagem nem filtração em Setembro de 2012
Extracto Seco - 28,7 g/l
Alcool - 14 % vol
Acidez Total - 5,2 g/l
pH - 3.90

Encosta da Quinta, Lda.
Quinta do Paço
2500-346 Alvorninha
tel. 917 276 053
mail@encostadaquinta.com
www.encostadaquinta.com