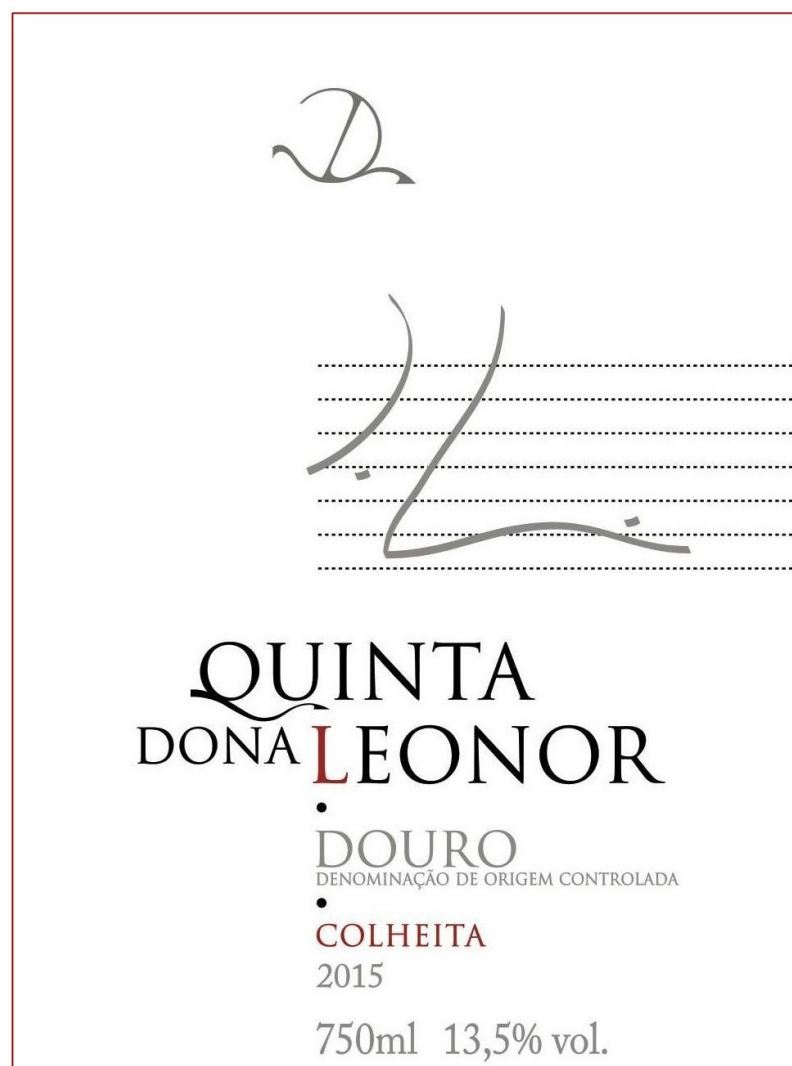


# QUINTA DONA LEONOR

## COLHEITA TINTO 2015



DENOMINAÇÃO : DOC Douro

CASTAS: Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca e  
Touriga Nacional

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/l

pH: 3,69

AÇÚCARES: < 2 g/l

ÁLCOOL: 13,5 %



Colheita, produção e armazenamento na propriedade

Envelhecimento: barricas, durante 6 meses

Engarrafamento: julho de 2018

Produção total: 4000 garrafas

Lançamento: dezembro de 2018

### Vindima

Esta vindima decorreu de forma normal, com uma maturação precoce e com vindima no início de setembro. As boas condições sanitárias apresentadas pelas uvas permitiram tirar o melhor partido da especificidade das castas vinificadas.

### Vinificação

Este vinho é produzido a partir das castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional, provenientes da propriedade, situada entre a Régua e Santa Marta de Penaguião. As uvas são rigorosamente selecionadas e transportadas em caixas de 25 kg até à adega. A fermentação das uvas dá-se sem engaço, em lagares de granito com pisa a pé, a temperatura controlada e maceração prolongada, fornecendo-lhe taninos ricos e macios e persistência prolongada.

Cerca de 50 % do vinho estagia em barricas novas de 225 l, de carvalho francês e americano, durante 6 meses, juntando-se num lote final antes do engarrafamento. Foi engarrafado com ligeira filtração em julho de 2018.

### Notas de prova

Este vinho apresenta uma cor vermelha carregada. Aroma elegante, com fruto maduro bem conjugado com a ligeira madeira. Na boca é macio, com taninos redondos e final de boca longo, persistente e equilibrado. Evoluirá de forma positiva nos próximos 3 - 5 anos.