



Q^TA D: B A S Í L I A

: D O U R O

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

Quinta da Basília Old Vines 2009 :Super Premium

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas centenárias com exposição predominante Nascente e Nascente-Sul. O solo é xistoso e a sistematização do terreno é tradicional, em socalcos.

CASTAS

Vinhas muito velhas com mais de vinte e cinco castas misturadas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas para a adega em pequenas caixas de plástico alimentar e submetidas a um rigoroso processo de triagem manual. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto é transferido para cubas de fermentação de pequena capacidade e com temperatura controlada.

GRAPE ORIGINS

The grapes are sourced from very old vines with 100 years of age and with predominant exposure East and East-South. Vineyards are planted on traditional terraces of schistous soils.

GRAPE VARIETIES

A mix of very old vines with more than 25 grapes varieties.

VINIFICATION

Grapes are hand picked and transported to the winery in small plastic crates. A manual triage was undertaken before the grapes being de-stemmed and gently crushed. The fermentation is carried out in small stainless steel tanks with temperature controlled.



Enólogo

João Brito e Cunha

Envelhecimento

18 meses em barricas novas de 400 litros de carvalho Fancês

Tanoarias

François Frères

Engarrafamento

Junho de 2010

Produção Total

2680 garrafas de 75 cl

Dados Analíticos

Álcool: 15,5 % vol.

Acidez volátil: 0,50 g/l (ác. acético)

Acidez total: 5,22 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,68

Notas de Prova

Vinho com uma cor rubi intensa e um aroma de grande complexidade, onde sobressaem os frutos vermelhos silvestres bem maduros, combinados com especiarias e notas florais, tudo harmoniosamente integrado com barrica de qualidade. Na boca apresenta uma excelente estrutura e equilíbrio, boa acidez e taninos sedosos. De final longo e intenso, tem um elevado potencial de envelhecimento.

Winemaker

João Brito e Cunha

Ageing

18 months in 400 litre new French oak barrels

Coopers

François Frères

Bottling

June 2010

Total Production

2680 bottles of 75 cl

Analysis

Alcohol: 15,5 % vol.

Volatile acidity: 0,50 g/l (acetic acid)

Total acidity: 5,22 g/l (tartaric acid)

pH: 3,68

Tasting Notes

It is a red wine with an intense ruby hue and a complex bouquet, with a strong presence of wild well-ripe red berries combined with spices and floral notes, all harmoniously integrated with excellent-quality oak. The palate displays remarkable structure and balance, fine acidity and silky tannins. It is an elegant and age-worthy wine with a persistent, lingering aftertaste.