



Quinta das Marias

Oliveira do Conde

Dão DOC Quinta das Marias Lote 2017



Casta: Touriga-Nacional 50%, Tinta-Roriz 35%, Jaen 10% e Alfrocheiro 5%

As vinhas têm uma média de 20 anos de idade.

Data da colheita: 23 de Agosto

Vinificação: Colheita manual em caixas de 20 kg. A uva foi desengaçada e fermentada uma parte em lagar de granito com pisa a pé e outra parte em cuba „Ganimede“, ambos com controlo de temperatura. A fermentação maloláctica e o estágio foram realizados em barricas de 225 L de carvalho francês (Allier) de primeiro e quarto ano, durante 16 meses.

Produção: 9'850 garrafas de 75 cL e 580 „Magnum“

Engarrafamento : Março 2019

Álcool: 14.3 % Vol., Acidez Total 5.91 g/L,
Açúcares 0.4 g/L

Pessoas responsáveis pela produção:

Proprietário: Peter Viktor Eckert

Responsável pela Quinta: Victor Lopes

Responsável pela vinha: José Faria

Enólogo: Eng^o. Luís Lopes