



Quinta das Marias

Oliveira do Conde

Dão DOC Quinta das Marias Lote 2018



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: 14 e 22 de Setembro

Vinificação: Colheita manual em caixas de 20 kg. A uva foi desengaçada e fermentada em cuba „Ganimede“, com controlo de temperatura. A fermentação maloláctica foi realizada em depósito. Estágio em barricas de 225 L de carvalho francês de segundo e quarto ano, durante 16 meses.

Produção: 7'333 garrafas de 75 cL

Engarrafamento : Março 2020

Álcool: 13 % Vol., Acidez Total 4.88 g/L,
Açúcares 0.8 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