

FICHA TÉCNICA



CONCEITO

2018 foi a segunda vindima da Quinta Alta. Completamente diferente da vindima de 2017, um ano quente e seco, este foi húmido, com chuvas e uma vindima longa.

Zuccaro é único. Uvas de um "field blend" que dão origem a este vinho. Mais de 16 castas identificadas, num terreno de xisto, de um conjunto de 7 parcelas com exposição solar diferentes, a uma altitude que varia de 620 a 710 m. O nosso empenho garantiu uma produção de qualidade. Não houve quebra significativa, pelo contrário, as uvas sobreviveram e apresentaram-se fortes e saudáveis para desenvolverem bons vinhos. Surge indecifrável. Revela-se harmónico e elegante. Perfil longo que seduz qualquer dos mortais. Um néctar de identidade que carrega nome e sobrenome: Quinta Alta – Zuccaro!

CASTAS

Vinhas velhas, onde já foram identificadas 16 castas, entre elas: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Rufete, Sousão, Touriga Brasileira, entre outras.

SOLOS

Xistosos

DENOMINAÇÃO

DOC - Douro | Sub-região Cima Corgo
Ervedosa do Douro | São João da Pesqueira

VINIFICAÇÃO

Colheita manual em 27 de Setembro de 2018, realizada em caixas de até 20 kg, seleção manual em tapete. Após desengace, segue direto para o lagar, com temperatura controlada para maceração com pisa à pé pré-fermentativa igualmente com temperatura controlada.



ESTÁGIO

Estagiou por 30 meses em barricas novas de carvalho francês de tosta média, com fermentação maloláctica.

LANÇAMENTO

Setembro de 2022

PRODUÇÃO

2.000 garrafas numeradas de 0,75L
Caixa de madeira de 3 unidades

ÁLCOOL 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL 6,0% gr/L

pH 3,5

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha de tonalidade púrpura intensa e escura. Aromas a frutos maduros como a ameixa, e especiarias muito bem integrados. Nariz Duriense, denso e intenso. É encorpado, sensual e envolvente, com um ataque amplo que segue para um meio de boca sem peso, mas intenso, definido por uma energia fantástica. Taninos redondos e uma acidez capaz de dar água na boca, final expansivo e intensamente floral. A nossa maior obra-prima.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C para ser servido a 16°C e ser bebido a 18°C.

GASTRONOMIA

Vinho que acompanha bem churrasco, risotto de ragu de ossobuco, pato confitado, pratos de tacho tal como vitela estufada, cozido à portuguesa, enchidos e carnes de caça

ENÓLOGO Francisco Montenegro

PRODUTORA Fernanda Zuccaro