



QUINTA DAS TECEDERAS RESERVA 2013

Um Reserva das vinhas velhas das Tecedeiras criado a partir das castas emblemáticas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Barroca. Longa maceração e fermentação a 26 °C. Estágio mínimo de 10 meses em barrica de carvalho Francês. Boa capacidade de envelhecimento. Notas aromáticas de violeta, frutos do bosque macerados e ameixa seca no nariz. Na boca: frutas vermelhas, tabaco e cacau. Complexo. Fim de boca longo e persistente.

TERROIR

Banhada ao longo de 1,5 Kms pelas águas da margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Os solos são de xisto e a exposição norte e oeste, com as vinhas entre os 90m e os 190m de altitude. As uvas amadurecem bem e com grande concentração de aromas e de sabores.

Quando foram reconvertidas as vinhas, houve o cuidado de deixar algumas parcelas antigas, com mais de 80 anos, cujas uvas integram de forma criteriosa os lotes de todos os Vinhos, DOC ou Porto das Tecedeiras.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi Intenso com toques de violeta.

Aroma: Notas predominantes de frutos do bosque macerados e ameixa seca. Nuances florais, e de tosta do estágio em barricas de carvalho, e algum fruto

vermelho fresco.

Prova: Complexo, bem estruturado, harmonioso e elegante. Notas de frutos pretos, baunilha e violetas. Final prolongado e de grande persistência. Enorme potencial de envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Na adega, os vinhos são vinificados por parcela e, em anos potenciadores de alguma casta, a vinificação é feita com separação de castas. Longa maceração e fermentação a 26 °C. Estágio mínimo de 10 meses em barrica de carvalho Francês. Excelente capacidade de envelhecimento.

À MESA

Acompanha carnes assadas ou grelhadas e caça, bem como alguns queijos mais complexos.



The 2013 Reserva is an old vines field blend aged for one year in French oak (20% new, 60% second year, 20% third year). It comes in at 13.6% alcohol. The oak treatment sounds relatively modest, but this is awash in oak nuances just now. That said, it has a lot going for it. The midpalate shows beautiful finesse. It has a controlled backbone and reasonable solidity. I suspect this can age long enough to pull in some oak. It should be a lot better this time next year. It eventually began to drink well, showing precision and refinement.

Mark Squires, eRobertParker.com #225 - Jun 2016

90
PONTOS



A crisp and mineral red, with dark cherry, raspberry and blackberry flavors that feature a heady snap of licorice and Asian spice. Dark chocolate notes on the luscious and creamy finish. Drink now through 2019. 2,000 cases made.

K.M. - Wine Spectator - Out 2016

90
PONTOS

Enólogo: Carlos Lucas

Álcool: 13,6%vol. - **Acidez:** 5,2g/l - **pH:** 3,64 - **Açúcar residual:** <0,6g/l - **Dióxido de Enxofre Total:** 44 mg/L
Garrafas por caixa: 6 - **Caixas por fiada:** 10 - **Numero de fiadas:** 8 - **Caixas por palette:** 80

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts. - 3 Lts.



Lima & Smith, Lda. - Quinta das Tecedeiras Soc. Vit. Lda.,
S. JOÃO DA PESQUEIRA
info@quintadastecedeiras.pt
WWW.QUINTADASTECEDERAS.PT