QUINTA DE BELLA
DÃO

BELLA ELEGANCE TOURIGA NACIONAL 2019

QUINTA DE BELLA

A Quinta de Bella, com 50ha (23ha de vinha), está totalmente orientada para a viticultura tradicional sustentável e uma filosofia de sequeiro. As uvas produzidas são concentradas, cheias de sabor, com uma mineralidade enebriante, que se materializam em vinhos de inúmeras camadas aromáticas e imensa textura. A gama Bella Elegance é composta por vinhos monovarietais, focados na fruta e prontos a beber quando saem para o mercado. Já o topo de gama Grand Bella e a gama intermédia Dom Bella refletem vinhos mais estruturados, com estágio em madeira e com grande capacidade de envelhecimento.



LOCALIZAÇÃO	Viseu, Portugal (IGP Terras do Dão)
TERROIR	Clima continental, influenciado pela Serra da Estrela. Beneficia da proximidade do rio Dão. As vinhas estão plantadas em alta densidade (6250 pés/ha) em solos graníticos de alta qualidade, conhecidos como "granito podre" ou "granito nobre". Vinhas totalmente em sequeiro.
CASTAS	100% Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO	Vindima manual com seleção à entrada da adega, desengace e esmagamento. O sumo resultante é transferido para tanques de aço inox com controle de temperatura para fermentação alcoólica e malolática. Parte do vinho (20%) envelhece por 24 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros usadas, sendo depois lotado. O lote final estagia mais 2 anos em tanques aço inox antes de ser engarrafado e lançado no mercado.
ANO VITÍCOLA	Considerado um ano excecional em praticamente todo o território português. A polinização decorreu de forma perfeita, com tempo seco e ventos moderados. Durante o verão, as chuvas acumuladas no solo permitiu uma maturação perfeita e contínua. A vindima decorreu sem sobressaltos, com a fruta a entrar na adega em perfeitas condições.
NOTAS PROVA	Rubi profundo. Aroma pronunciado de fruta preta madura, alcatrão e um toque leve de especiarias. Encorpado, com taninos texturados que se envolvem com a fruta generosa. A acidez refrescante traz harmonia ao conjunto, fazendo este vinho extremamente bebível. Final longo e saboroso.
SERVIÇO	Entre 14-16 Cº.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas evoluirá positivamente até 2027-30.
ANÁLISES	pH - 3,71 Acidez Total - 5,45 g/l (expressa em ácido tartárico) Açúcar Residual - 1,1 g/l Álcool - 14,02 %
PRODUÇÃO	24.000 garrafas 75cl
IMPRENSA	Ainda não provado.

Fladgate Still & Sparkling Wines | Quinta dos Barões, Av. D. João II 4430-999 V. N Gaia |Tel. +351 223 742 800 | info@fladgatewines.com