

QUINTA DOS LOIVOS *Sul*

Este é um vinho que expressa a singularidade das nossas vinhas velhas, preservando a biodiversidade vitícola e resgatando a história de castas ancestrais.

A exposição solar a sul influencia as notas aromáticas dos vinhos ao proporcionar uma maturação mais intensa e consistente das uvas. Com uma maior incidência de luz solar ao longo do dia, as videiras desenvolvem frutos com maior concentração de açúcares e compostos fenólicos, resultando em vinhos mais encorpados, estruturados e com aromas mais expressivos que tendem a ser mais intensos e complexos, realçando frutos negros, como a cereja preta, além de nuances florais e de especiarias.

Aromaticamente, sente-se a parte floral, destacando-se as violetas – resultado da grande quantidade de touriga nacional –, casada com uma fruta preta madura e combinada com uma especiaria preta e madeira nova.

Na boca, a fruta brilha, a madeira doma o tanino e a especiaria cresce de forma abismal. O Quinta dos Loivos Sul termina preciso, prolongado e intenso.

ESTÁGIO

24 meses de barrica de carvalho francês,
nova com 225L de capacidade.

ÁLCOOL

14,5%

ACIDEZ TOTAL

5,4g Ácido Tartárico/litro

PH

3,69

ENGARRAFAMENTO

Setembro 2023

PVP

85€



QUINTA
DOS LOIVOS