



VINHOS DE PARCELA

Provenientes das nossas
vinhas prodígio.

“Na prática de uma viticultura e enologia baseada no detalhe, detectámos um talento especial em várias parcelas autóctones da nossa vinha. Já existem quatro anunciados - TN (Touriga Nacional), TF (Touriga Franca), TR (Tinta Roriz) e VV (Vinhas Velhas).

Identificamos essas parcelas como prodígio porque estas revelam homogeneidade de produção - alta qualidade em pouca quantidade - devido ao seu comportamento morfológico e fitossanitário exemplar.

Esta gama é definida como vinhos de parcela selecionada, o que significa que todas as edições lançadas no mercado provêm da mesma parcela de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca ou Vinhas Velhas. O desafio é vinificar sempre de acordo com o que o ano climático nos ofereceu, sendo selecionadas apenas as melhores barricas da produção. Obviamente o nível de qualidade que padronizamos para esta gama e o perfil que requeremos, torna impossível comercializa-la todos os anos de vindima.”



**CONSCIOUS &
VEGAN-FRIENDLY
WINES**


O Enólogo, João Menezes

PÔPA TN

DOC DOURO

Parcela seleccionada de **TOURIGA NACIONAL**

2007 | 2008 | 2009 | 2012 | 2014 | 2015 | 2016

NOTAS DO ENÓLOGO

“Vinho parcela, onde o principal cuidado é escolher a melhor data para a sua vindima, tendo em consideração o estado de maturação / perfil do vinho a que se destina.

São vinhos que começam a ser desenhados na poda e que depois de entrar na adega sofrem a menor intervenção possível.

O perfil do vinho é determinado pela ano em termos de clima.

Lançado apenas em anos em que o comportamento da parcela atende às expectativas do perfil e da qualidade exigidos.”

i

Nº de Garrafas 750 ml
5.400 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
100 Unid.

**CONSCIOUS &
VEGAN-FRIENDLY
WINE**



DESCRIÇÃO DA PARCELA

Localização GPS | 441°9'18.360"N 7°36'2.160"W
Vinho de Quinta | as uvas são provenientes de uma parcela de vinha da Quinta do Pôpa, localizada na sub-região de Cima Corgo
Castas | 100% Touriga Nacional
Tamanho da Parcela | 1.71 ha
Nº de Videiras | 6.800
Altitude | 50 a 200 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Exposição Solar | Norte
Ano em que foi plantada | 2003

VINDIMA DE 2016

A campanha vitícola de 2015-2016 caracterizou-se pela elevada atipicidade em termos climáticos, com um Inverno quente e chuvoso, uma Primavera fria e extremamente chuvosa seguida de um Verão muito quente e seco. As precipitações elevadas e prolongadas na fase sensível da floração, dificultaram o vingamento e originaram uma forte pressão em termos de mildio, sendo necessário uma proteção sanitária superior ao habitual. Nos últimos 20 anos esta foi sem dúvida a campanha mais complicada de gerir na região do Douro.

VINIFICAÇÃO

Recepção das uvas em caixa de 20 kg com desengace total e sem esmagamento. Os bagos inteiros foram recebidos em lagar onde posteriormente foram esmagados com a tradicional forma de pisa a pé. A fermentação alcoólica decorreu totalmente em lagar e a fermentação maloláctica em cubas de inox.

ESTÁGIO

Em madeira de carvalho francês de 225 litros usada entre 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Setembro 2018
Garrafa | Autor
Rolha | Amorim Extra 45*24
Estágio em garrafa de 1 a 4 anos na adega, antes de ser comercializado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 5.5gr/L | Acidez Volátil - 0.8gr/L | pH - 3.57 | Açúcares Totais - <0.6gr/L

www.quintadopopa.com