

NICA 2018

Este vinho une três irmãos: José, Jorge e João, que durante 25 anos colaboraram tornando a Qualimpor na referência incontornável dos vinhos e azeites Portugueses no Brasil. NICA foi o Patriarca desta família e fazemos-lhe homenagem com este vinho inédito proveniente da Herdade do Esporão, da Quinta do Crasto e da Quinta dos Murças (Tinta Roriz).



VISUAL

Vermelho Escuro



AROMA

Muito complexo, com notas de café, cravinho, pimenta preta, fruta compota e baunilha/tosta da barrica.



PALADAR

Suave e redondo, elegante, bem equilibrado, taninos afinados, boa acidez num final fresco e persistente.

CASTAS

Alicante Bouschet (Herdade do Esporão), Sousão (Quinta do Crasto) e Tinta Roriz (Quinta dos Murças).

VINIFICAÇÃO

Alicante Bouschet: Fermentação com temperaturas controladas (28°C) em cubas de inox de pequena capacidade. Estagiou 12 meses num balseiro de 5.000L de carvalho francês.

Tinta Roriz: Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25° a 28°C) em lagares de granito com recurso a pisa a pé e prensagem numa antiga prensa vertical.

Sousão: As uvas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: estagiou em barricas de 225 litros de carvalho francês de 2 anos, onde permaneceu cerca de 16 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

1500ml | Cod.: 478 | EAN: 5601989953056

