



QUINTA DA SARDINHA DE CIMA TINTO 2023

Nascido na fronteira entre Vila Nova de Foz Côa e Meda, o Quinta da Sardinha de Cima Tinto expressa a autenticidade do Douro Superior através de um lote de Touriga Nacional, Tinto Cão e Touriga Franca.

Criado nos patamares da quinta, a mais de 400 metros de altitude e com exposição solar privilegiada a sul, este tinto revela-se intenso, estruturado e elegante, com notas de frutos vermelhos e subtis apontamentos de madeira.

Um vinho com alma, que homenageia as raízes e a história familiar da Quinta da Sardinha de Cima.

Vinificação

A vindima foi feita de forma manual, com a escolha dos melhores cachos e patamares (socialcos) em meses prévios.

Para a colheita foram utilizadas caixas de vindima de 18Kg, o que restringe o esforço sob pressão, melhorando o transporte das uvas

A fermentação ocorreu em cuba de Inox, passando de seguida para barricas de carvalho francês novas, onde estagiou (12 meses) até Abril de 2025.

Consumo

Este vinho deve ser servido nas temperaturas entre 14-17 °C.

Deve ser bebido a acompanhar carnes vermelhas, assados e queijos.

Evoluirá em garrafa nos próximos 5 a 10 anos.

Castas

50% Touriga Nacional

30% Tinto Cão

20% Touriga Franca

Álcool	14,1%	Açúcares	0,6 g/L
Acidez	6,3 g/L	pH	3,76