

## DOM BELLA 2018

### 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.

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>LOCALIZAÇÃO</b>  | Viseu, Portugal (DOC Dão)  |
| <b>TERROIR</b>      | 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.  |
| <b>CASTAS</b>       | 100% Touriga Nacional  |
| <b>VINIFICAÇÃO</b>  | Vindima manual com seleção à entrada da adega, desengace e esmagamento. O suco resultante é transferido para tanques de aço inox com controle de temperatura para fermentação alcoólica e malolática. Em seguida, passa para barricas de carvalho francês de 225 litros usadas onde estagia por 24 meses, sendo depois transferido para cubas de inox para repousar por mais 12 a 24 meses antes de ser engarrafado. É lançado no mercado com pelo menos 2 anos de estágio em garrafa. |
| <b>ANO VITÍCOLA</b> | Ano particularmente desafiante, com condições extremas, nomeadamente os fogos registados em toda a região. A produção sofreu uma quebra, mas a qualidade do que subsistiu foi muito elevada.   |
| <b>NOTAS PROVA</b>  | 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.  |
| <b>SERVIÇO</b>      | Entre 14-16 C°.  |
| <b>LONGEVIDADE</b>  | Está pronto a beber, mas evoluirá positivamente até 2029-32.   |
| <b>ANÁLISES</b>     | pH - 3,78<br>Acidez Total - 5,38 g/l (expressa em ácido tartárico)<br>Açúcar Residual - 1,0 g/l<br>Álcool - 13,80 %  |
| <b>PRODUÇÃO</b>     | 16.800 garrafas 75cl   |
| <b>IMPrensa</b>     | Ainda não provado.   |

