

## VINHO TINTO VÉRTICE

### GRANDE RESERVA 2010



Vinho Tinto V.Q.P.R.D - Região Demarcada do Douro

Marca - VÉRTICE

Caves Transmontanas L.da,

Rua São Domingos N.º 22 5070 - 092 Alijó

[WWW.CAVESTRANSMONTANAS.PT](http://WWW.CAVESTRANSMONTANAS.PT)

e-mail: [ctvertice@sapo.pt](mailto:ctvertice@sapo.pt)

Tel. (+351) 259 958 508 - 213 831 534

Fax : (+351) 259 950 303 - 213 859 237

Litros Produzidos: 11.000 Litros

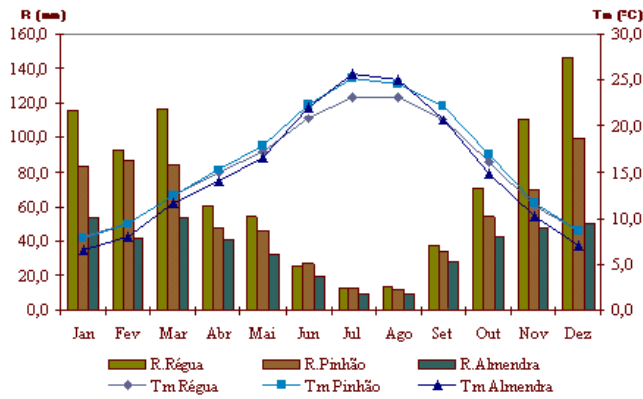
Enólogos: Celso Pereira / Pedro Guedes

## Estilo



VÉRTICE - Vinho Tinto Grande Reserva 2010 VQPRD, é o resultado de um lote de 10% de Touriga Nacional, sendo o remanescente distribuído pela Touriga Franca e Tinta Roriz.

- ✓ Álcool Provável: 14,46 %vol.
- ✓ Acidez (Ac. Tartárico): 5,9 Gr/dm<sup>3</sup>
- ✓ PH: 3,50
- ✓ Acidez Volátil corrigida (Ac. Acético): 0,700Gr / dm<sup>3</sup>
- ✓ Ano de Colheita: 2010
- ✓ Estágio em barricas: cerca 16 meses
- ✓ Estágio em Garrafas : cerca de 12 meses
- ✓ Número de Garrafas 750 Mls: 7.600



## Viticultura

As castas são provenientes das sub-regiões do Cimo Corgo, plantadas em solos xistosos com uma grande diversidade edafo-climática, apresentando a Região do Cimo Corgo um clima sub-húmido seco, mesotérmico, com moderado excesso de água no Inverno e moderada concentração de eficiência térmica na estação quente.

## Vindima:



Uma análise típica na vindima apresenta um PH <3,6, acidez 5-6g/L e um Bê 14.0 a 15. As uvas são vindimadas manualmente para caixas de plástico de 20 kg.

## Enologia

As uvas são desengaçadas e esmagadas, sendo adicionado SO<sub>2</sub> e ocasionalmente ácido tartárico na ordem 0,5-1,5 Gr/L. O mosto é inoculado com leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. A fermentação decorre a uma temperatura compreendida entre os 25.º e 28.º C, em cubas rotativas de inox durante um período de 6 a 10 dias. Com o intuito de incrementar a complexidade, uma variedade de tratamentos é efectuada no decurso da fermentação. Acabada a fermentação alcoólica os vinhos vão para barricas de carvalho francês (Nevers, Vosgues e Allier) de 225 litros, onde é induzida a fermentação malolática.

Depois da fermentação malolática, é adicionado SO<sub>2</sub> (25 a 30 PPM) estagiando os vinhos nas barricas entre 16 a 24 meses.

## IMPrensa- CONCURSOS

### 2002

- No Concurso **Internacional Wine Challenge** em Londres, onde concorrem cerca de 10.000 vinhos de todo o mundo, Vértice Tinto 1999 foi medalhado com uma medalha de **BRONZE**.

### 2005

- **92 Pontos** na **Revista Americana Wine Spectator**- Vértice Tinto 2003 Reserva

## 2007

- **Robert Parker- Wine Advocate- 88** Pontos - Vértice Tinto 2003 Grande Reserva
- **Revista Vinhos Novembro 2007- 18** Pontos- Vértice Tinto 2003 Grande Reserva
- **Revista Vinhos Janeiro 2008 - 90** Pontos - Prova **DUERO/ DOURO**- Vértice Tinto Grande Reserva 2003

## 2008

- **Revista Vinhos Fevereiro 2008- Prémio Excelência** Vértice Tinto Grande Reserva 2003
- **Revista Vinhos Julho 2008- 17** Pontos -Vértice TINTO GRANDE RESERVA 2005

## 2009

- **Revista Wine de Fevereiro 2009- 17,5** Pontos - Vértice Tinto Grande Reserva 2006
- **Wine Spectator de Maio 2009- 90** Pontos- Vértice Tinto Grande Reserva 2006

## 2010

- **Wine Spectator de DEZEMBRO 2010-90** Pontos- Vértice Tinto Grande Reserva 2008

## 2014

- **Medalha de Prata - Internacional Wine Challenge- Vértice Tinto Grande Reserva 2010**

## 2015

- **Wine Spectator de Janeiro 2015-90 Pontos- Vértice Tinto Grande Reserva 2010**
- 

Elaborado CP em 09/02/2015

Celso Pereira 28/5/2012 14:16

Comment [1]: