



vinhos.maria dulce varela

# *Quinta de Sant'Ana e Quinta do Rocio entre os melhores 50 Vinhos Portugueses por Jamie Goode*



Jamie Goode, eleito jornalista do ano de 2008 para os vinhos portugueses, pela Association of Portuguese Wine Importers (APWI), apresentou os 50 melhores vinhos portugueses, no passado dia 28 de Janeiro, na Embaixada de Portugal em Londres.

Entre os 50 melhores destacaram-se dois vinhos tintos da região da Estremadura: Quinta de Sant'Ana Reserva Tinto 2005, produzido pela Quinta Sant'Ana de Gradil Actividades Turísticas Lda, e o tinto Quinta do Rocio 2006 da DJF Vinhos SA.

Estas nomeações vêm uma vez mais comprovar a excelente qualidade dos vinhos da região da Estremadura que longo dos anos têm vindo arrecadar várias medalhas e excelentes recomendações. Os 50 vinhos seleccionados estarão em prova em mais duas cidades no Reino Unido, para além da prova habitual em Londres. Em Manchester, no The Lowry Hotel no dia 28 de Abril e em Edimburgo (Escócia), no The Balmoral Hotel no dia 30 de Abril.

A CVR de Lisboa conta com uma área total de vinha de cerca de 30 mil hectares, certifica no seu conjunto 18 milhões de garrafas, incluindo também Aguardente e Espumante de Qualidade, para além de Vinhos de diversas Denominações de Origem.

O Vinho Regional com Indicação Geográfica Estremadura, em processo de alteração para Vinho Regional Lisboa, tem vindo a registar um sucessivo incremento no volume comercializado, nomeadamente para os mercados externos, com uma quota superior de 45% do total certificado e tendo como principais destinos o Reino Unido, Escandinávia, Estados Unidos da América, Alemanha, Canadá, Angola e Brasil. |



### Quinta do Rocio TINTO 2006

Enólogo: José Neiva e Lisete Lucas

País: Portugal

Região: Estremadura

Castas: Shiraz, Merlot, Touriga Nacional & Grenache (aprox.25% cada casta)

Método de vinificação:

Método clássico de fermentação. Fermentação a 28°C. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba.

Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extração dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Estágio de 9 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês de Allier grão fino da Seguin Moreau.

Notas de prova: Um grande vinho, exclusivo, para ocasiões especiais.

Como servir: Excelente por si só, e como acompanhante de carnes vermelhas e carne de caça.

Peso bruto: 8,8 Kgs (6x75cl)

Dimensão da caixa: 304x252x174

Configuração da paleta:

1.0mx1.2m: 128 Caixas (6x75cl) - 16 Caixas/nível x 8 níveis

EURO: 96 Caixas (6x75cl) - 12 Caixas/nível x 8 níveis

Título alcoométrico a 20°C%: 13,0

Massa volúmica 20°C g/cm<sup>3</sup>: 0,9935

Extracto seco total g/dm<sup>3</sup>: 31,0

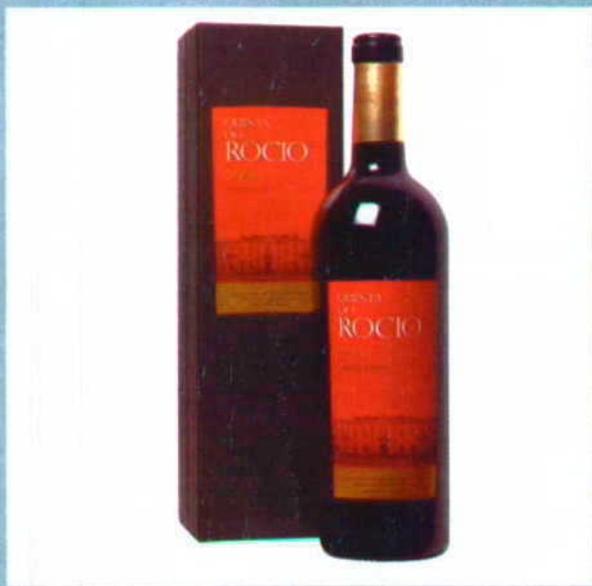
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,58

Acidez total g/l: 5,55

Acidez fixa g/l: 4,97

PH: 3,81

SO<sub>2</sub> (livre) & (total) mg/l: 38/93



### QUINTA DE SANT'ANA RESERVA TINTO 2005 FICHA TÉCNICA

País: Portugal

Região: Estremadura

Localização das Vinhas: Gradil, Mafra, terreno ondulado, encostas

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Solos: Argilo-Calcário

Tipo: Tinto

Castas: 100% Aragonês

Denominação: Vinho Regional Estremadura

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20 Kg. Desengace e esmagamento suave. Transporte das uvas por tapete elevador para lagar de inox, onde caem por gravidade. Fermentação de 25 dias com manta submersa e remontagens frequentes

Envelhecimento: 100 % em barricas de carvalho francês durante 12 meses

Notas de Prova: Cor Ruby - Violeta, concentrado. Nariz bastante intenso, notas tostadas e aroma a frutos vermelhos com toques de groselha preta. Na boca o ataque é concentrado, cresce no meio de prova, retro nasal, muito aromática com dominância para as notas frutadas; fim de prova longo com os taninos maduros e persistentes. Bom potencial de envelhecimento

Gastronomia: Acompanha pratos de carnes vermelhas e é bom parceiro de queijos

Teor Álcool: 14.4% vol

Acidez Total: 5,0 g/l

Acidez Volátil: 0,7 g/l

pH: 3,79

Açúcares Residuais: 2,5 g/l

Produção: 2.300 Garrafas de 0,75 l

Engarrafamento / Lançamento: Novembro 2007

Viticultor: James Frost

Enólogo: António Moita

Maçanita

