

QUINTA DOS AVIDAGOS

FAMILY OWNED

SINCE 1757

Quinta dos Avidagos Porto Vintage 2022

Localização Margem direita do rio Douro, as vinhas vão de cotas de 120 metros a 250 metros de altitude desenhadas em socalcos com diferentes exposições solares.

Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, sousão

Ano Vitícola 2024 O ano vitivinícola de 2024 revelou-se bastante favorável, apesar das condições meteorológicas atípicas. O ciclo foi marcado por um inverno chuvoso e temperaturas acima da média, seguido de uma primavera quente e progressivamente mais seca. A precipitação acumulada permitiu um bom desenvolvimento vegetativo, enquanto as condições mais secas durante o período de maturação favoreceram uma evolução equilibrada das uvas. Os vinhos brancos destacaram-se pela boa qualidade, com maturação equilibrada, expressão aromática e acidez bem preservada.

Vinificação e Estágio Vindima manual com transporte em caixas de 20kg, com uma primeira seleção de uvas na vinha, segue-se uma segunda seleção no tapete de escolha e o desengajar mecânico com pouco esmagamento. Maceração pré-fermentativa de 48h, extração máxima mas controlada durante 3 dias com temperaturas entre os 23 e os 25°C e maceração pós aguardentação de 2 a 3 dias antes de prensar.

Todo o lote já formado faz estágio de 2 anos em cuba de inox, seguindo-se estágio de pelo menos 6 meses em garrafa.

Notas de Prova Cor retinta, viva e opaca. No Nariz apresenta notas de fruta vermelha e preta, cerejas e compotas, muito característicos do douro, assim como uma componente alcoólica, proveniente da aguardentação, com a água ardente finamente integrada neste conjunto repleto de complexidade.

Na boca a estrutura é fresca, redondo, elegante e completo, características que o tornam impossíveis de dissociar da zona quente junto ao rio mas também da zona mais fresca e elegante da região, o baixo corgo, onde se localizam as vinhas. É um vintage de um estilo moderno, com tanino presente mas muito fino e polido. Final longo e persistente.

Análise Sumaria Álcool 19,5 % / pH 3.6/ Acidez Total 5,1 g/l / Açúcares 92 gr/l / Valor energético 150 kcal/100ml

Produção 2666 garrafas 750ml

Informações Logísticas:

Código EAN garrafa: 5600330824021

Código EAN caixa: 5600330824021

Dimensões da garrafa: 285x95x95

Peso líquido da garrafa: 750gr

Peso bruto da garrafa: 1500gr

Tipo de caixa utilizada: Cartão

Dimensões da caixa: 285x90x90

Peso da caixa: 1,6 Kg

Número de garrafas por caixa: 1

Número de caixas por fiada: 54

Número de fiadas por palete: 8

Número de caixas por palete: 72

Número de garrafas por palete: 432

Tipo de palete: Euro palete

Dimensões da palete: 160x80x120

Peso da palete: 650 Kg

Alergénios:

Sulfitos

Valores Nutricionais:

Calorias: 154 Kcal/100ml

Lista de ingredientes: Uvas, conservantes (sulfitos), reguladores de acidez (ácido tartárico)

Outros:

Envelhecimento: 2 anos em cuba de inox, mais pelo menos 6 meses em garrafa

Temperatura de serviço: 14°C-16°C