



Quinta da Zarahôa Branco 2014

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Rabigato (80%), Gouveio (10%), Viosinho (10%)

ÁLCOOL 13º vol. **PH** 3.10 **ACIDEZ TOTAL** 6,40 g/dm³ **AÇÚCARES REDUTORES** 0,60 g/dm³

ORIGEM A grande maioria das uvas é proveniente da vinha Zarahôa, plantada em 2002, com solos xistosos, a uma altitude média de 500 metros e disposta em patamares com exposição Sul/Sudoeste. Possui também uvas provenientes de Vinhas Velhas com mais de 50 anos. Certificação PRODI – Agricultura sustentável.

CLIMA O ano de 2014 contou com um Inverno seco e frio, mas no início da Primavera voltaram as chuvas. O Verão foi ameno, com chuvas ocasionais, e raras vezes com temperaturas acima dos 37º C, originando uma maturação prolongada e lenta das uvas.

VINIFICAÇÃO Vindima manual, com pré-selecção de castas na vinha. Vinificado em cubas de inox, com temperatura controlada.

ESTÁGIO Faz um estágio em cubas de inox durante aproximadamente 12 meses. Estagia depois em garrafa cerca de 1 ano.

PROVA Apresenta-se límpido e de cor citrina, com aroma delicado a fruta branca e notas florais. Um vinho fresco, mineral e estruturado, com grande aptidão gastronómica. Acompanha bem peixes, mariscos e carnes brancas, em pratos como saladas, grelhados, pasta, sushi, entre outros.

PERFIL Desde a vinha até à garrafa, este vinho foi feito com uma filosofia de intervenção mínima, preservando ao máximo as características do nosso *terroir*, respeitando as tradições da região. Desenhado para uma boa evolução na garrafa.

ENÓLOGO Artur Rodrigues



Quinta da Zarahôa Reserva 2008

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (5%), Tinta Barroca (5%) e Castas provenientes de Vinhas Velhas (5%)

ÁLCOOL 13º vol. **PH** 3.82 **ACIDEZ TOTAL** 4,42 g/dm³ **AÇÚCARES REDUTORES** 2,20 g/dm³

ORIGEM A grande maioria das uvas é proveniente da vinha Zarahôa, plantada em 2002, com solos xistosos, a uma altitude média de 500 metros e disposta em patamares com exposição Sul/Sudoeste. Possui também uvas provenientes de Vinhas Velhas com mais de 50 anos. Certificação PRODI – Agricultura sustentável.

CLIMA O ano de 2008 contou com um Inverno seco e frio, mas no início da Primavera voltaram as chuvas. O Verão foi ameno, com chuvas ocasionais, e raras vezes com temperaturas acima dos 37º C, originando uma maturação prolongada e lenta das uvas.

VINIFICAÇÃO Vindima manual, com pré-selecção de castas na vinha. Após desengace total fermentam por castas em lagares tradicionais com pisa a pé.

ESTÁGIO Faz um estágio parcial em madeira de Carvalho Francês de 225 litros durante aproximadamente 2 anos. Antes do engarrafamento os lotes são selecionados para o blend final. Completa o seu estágio em garrafa. Todo este processo é feito em instalações próprias, na Quinta da Zarahôa.

PROVA Apresenta-se límpido e encorpado de cor rubi opaca, com aroma a violeta e ameixas maduras, notas de chocolate negro e especiarias. Na boca aparece equilibrado e bem estruturado, com taninos suaves, final persistente e complexo.

PERFIL Desde a vinha até à garrafa, este vinho foi feito com uma filosofia de intervenção mínima, preservando ao máximo as características do nosso *terroir*, respeitando as tradições da região. Desenhado para uma boa evolução na garrafa.

PRÉMIOS 92 Pontos categoria “Cellar Selection” Wine Enthusiast – Edição Fevereiro 2017

Medalha de Ouro no Festival de Vinhos do Douro Superior 2016

Medalha de Prata no Festival de Vinhos do Douro Superior 2015

Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2012

Medalha de Prata no Sommelier Challenge 2012, San Diego CA USA (prova em pré-lançamento)

Medalha de Prata no China Wine Awards 2012 (prova em pré-lançamento)

ENÓLOGO Artur Rodrigues



Rumansil 2012

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional 25%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 25%, Tinta Barroca 25%

ÁLCOOL 13º vol. **PH** 3,81 **ACIDEZ TOTAL** 4,38 g/dm³

ORIGEM As uvas são provenientes da vinha Zaralhôa, plantada em 2002, com solos xistosos, a uma altitude média de 500 metros e disposta em patamares com exposição Sul/Sudoeste. Certificação PRODI – Agricultura sustentável

CLIMA O ano de 2012 contou com um Inverno bastante chuvoso. O Verão foi seco relativamente quente, no entanto, como os solos estavam bem hidratados, a maturação das uvas foi longa e bem conseguida.

VINIFICAÇÃO Vindima manual com pré-selecção de castas na vinha, após desengace total fermentam por castas em lagares tradicionais com pisa a pé.

ESTÁGIO Faz um estágio parcial em madeira de Carvalho Francês de 225 litros e cubas de inox durante aproximadamente 2 anos. Depois do engarrafamento. Estagia em garrafa durante pelo menos mais 1 ano, completando um período mínimo de estágio de 3 anos.

PROVA Apresenta-se límpido e encorpado de cor rubi opaca, com aroma a violeta, frutos silvestres vermelhos, notas de chocolate negro e especiarias. Na boca aparece equilibrado e bem estruturado, com taninos suaves e final longo e persistente.

PERFIL Desde a vinha até à garrafa, este vinho foi feito com uma filosofia de intervenção mínima, preservando ao máximo as características do nosso *terroir*, respeitando as tradições da região. Desenhado para uma boa evolução na garrafa.

PRÉMIOS

90 Pontos na Revista Wine Enthusiast Edição Fevereiro 2017

Medalha de Prata no The Lone Star International Wine Competition Texas USA

ENÓLOGO Artur Rodrigues



Quinta da Zarahôa Colheita Tinto 2010

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%), Tinta Barroca (25%)

ÁLCOOL 13,5º vol. **PH** 3.74 **ACIDEZ TOTAL** 4,70 g/dm³ **AÇÚCARES REDUTORES** 2,0 g/dm³

ORIGEM As uvas são provenientes da vinha Zarahôa, a uma altitude média de 450 metros e disposta em patamares com exposição Sul/Sudoeste. Nesta vinha as videiras têm mais de 12 anos e tem também uma parcela de Vinhas Velhas com mais de 50 anos.

CLIMA O ano de 2010 contou com um Inverno bastante chuvoso. O Verão foi seco relativamente quente, no entanto, como os solos estavam bem hidratados, a maturação das uvas foi longa e bem conseguida.

VINIFICAÇÃO Vindima manual com pré-selecção de castas na vinha. Após desengace total fermentam por castas em lagares tradicionais com pisa a pé.

ESTÁGIO Faz um estágio parcial em madeira de Carvalho Francês de 225 litros durante aproximadamente 2 anos. Antes do engarrafamento os lotes são selecionados para o blend final. Estagia depois em garrafa durante mais 1 ano, completando assim 3 anos de estágio. Desta forma, os vinhos obtêm os benefícios do estágio em madeira e expressam também a personalidade das castas e do *terroir*

PROVA Apresenta-se límpido e encorpado de cor rubi opaca, com aroma a violeta e ameixas maduras, notas de chocolate negro e especiarias. Na boca aparece equilibrado e bem estruturado, com taninos suaves, final persistente e complexo.

PERFIL Vinhos com perfil internacional que respeitam as tradições da região, projetados para uma boa evolução na garrafa.

PRÉMIOS

Medalha de Bronze no 2º Festival do Vinho do Douro Superior 2013

ENÓLOGO: Artur Rodrigues