



QUINTA DA BICA COLHEITA



País, Região e Sub-região

Portugal / Seia / Dão



Vinhedo

Clima mediterrâneo, solo composto de granito e argila-calcária. Vinhas plantadas com idades entre 20 e 50 anos.



Uva

30% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro, 20% Tinta Roriz e 20% Jaen



Safra

2015



Teor Alcoólico

13,9%



Colheita

Manual



Vinificação

Tradicional da região do Dão, método clássico. Fermentação com temperatura controlada até 28o C durante 8 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.



Notas de Degustação

Cor vermelha, clara com reflexos grená. Aroma complexo a frutos silvestres maduros, com nuances vegetais, especiarias e chocolate. Sabor aveludado com presença de taninos elegantes contribuindo para um final longo. Temperatura de serviço de 18°C.



Harmonização

Combina com pratos italianos, bife bourguignon e feijoada.



Sobre a Vinícola

A Quinta da Bica está na família desde o séc. XVII. João Sacadura Botte herdou a quinta, tornou-se proprietário e dedicou-se à produção e engarrafamento de vinho com a sua marca, trabalho iniciado por ele e continuado pela sua família. Reconhecida a nível nacional e internacional pela sua qualidade e prestígio, a produção de vinho começou no ano de 1989 pelas suas mãos com a enologia do Prof. Virgílio Loureiro. Atualmente, os destinos da Quinta são geridos pela matriarca da família, Filipa com a ajuda das suas filhas Joana, Marta, Matilde e Madalena. Em 2003, o engenheiro Paulo Nunes passa a ser o enólogo, onde tem aplicado todo o seu know-how até aos dias de hoje. A aposta na qualidade e a constante preocupação no melhoramento não só do produto como da imagem são características intrínsecas aos seus vinhos.