



# QUINTA DA BICA VINHAS VELHAS



## 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

Jaen, Baga, Rufete, Alfrocheiro, Avarilhão, Touriga Nacional e outras



## Safra

2015



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

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



## Notas de Degustação

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



## Harmonização

Ideal com pratos de carne de caça, carne de cordeiro, picanha e risoto.



## 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.

