Quinta de Saes Tinto (2016)

IDENTIDAD

Bodega	**Quinta da Pellada**
Nombre	**Quinta de Saes Tinto**
Año	**2016**
Uvas	Tinta Roriz Touriga Nacional Alfrocheiro Preto Jaen
Ubicación	**Portugal > Dão > Dão**
Clasificación	DOC / DOP
Categoría	Vino Tinto
Precio	**9,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meces de	12 Meses
Info. sobre	12 meses en barricas de roble francés de segundo año.

VIÑEDO

Tierra

Descripción:
Situada a una altitud de 500 metros.

Edad:
Viñedos de más de 40 años.

Clima:
La añada 2016 estuvo marcada por un invierno seco, aunque las lluvias del inicio de la primavera permitieron tener algunas reservas para los meses secos de verano.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

Quinta de Saes Tinto (2016)

Comentario

El incorformista Álvaro Castro es uno de los enólogos más importantes de esta región, famosa por sus blancos frescos y aromáticos elaborados a partir de interesantes variedades autóctonas portuguesas.

Quinta de Saes tiene orígenes muy remotos, las referencias más antiguas datan de 1258. La presencia de la viticultura como actividad agrícola también es muy antigua: los registros de 1527 atestiguan que Saes le pagó al Rey una suma considerable de 80 cometas al año. Vino

La región de Dão está enmarcada por tres macizos montañosos: Sierra de Estrela, la de Caramulo y la de Buçaco. Es en la Sierra de Estrela donde se ubican las fincas Quinta de Saes y Quinta da Pellada que dan origen a los vinos de Álvaro. Las viñas han sido propiedad de su familia desde hace largo tiempo en una zona donde se elaboraba y vendía vino hasta los años 40 ó 50 hasta que se abandonó y las uvas pasaron a venderse a una cooperativa hasta que llegó Álvaro y tras heredar la propiedad en 1980 decidió reanudar la actividad vinícola con marca propia.

Su primer vino se lanzó en 1989 y desde el año 2000 su hija, la ingeniera María Castro, trabaja codo a codo con él en cada una de las áreas de la bodega.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (2)

Fecha **20 de noviembre de 2019**

Catador Curso De Cata

Puntuación 90.0

Visual Rojo cereza con ribete carmín. Capa media. Limpio y brillante.

Olfato Buena intensidad aromática. Fino, intenso, licoroso con notas de frutos rojos maduros, regaliz y algo herbáceo a copa parada.
Al agitar aparecen matices tostados, café y notas lácticas.

Boca Estructurado en la entrada. En el paso por boca se muestra corto. En retronasal aparece la fruta madura, taninos bien integrados y muy buena acidez. Final algo salino.
Persistencia final: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/11/19	Consumido	9,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
20/11/20	Consumido	9,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20