

22/23



QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA

{ VALPAÇOS • TRÁS-OS-MONTES • PORTUGAL }

“UM NOVO
MUNDO COM
A TRADIÇÃO DE
TRÁS-OS-MONTES.”

vinhos de
portugal

um mundo distinto



| QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHOS EM FAMÍLIA...



Fazer vinho é divertido! Idolatramos a diversidade das castas, das vinhas e abraçamos diariamente o desafio de produzir na vinha em modo biológico. Os nossos vinhos têm uma faceta muito tradicional e familiar, compromisso que mantemos.

E a expectativa pelo resultado final? Grande, mas vale sempre a pena. A cada ano uma nova realidade, novos perfis. Os nossos vinhos são emoções, sabores. São personalidades que produzimos faz três gerações. São a nossa raiz.

Adoramos esta viagem e gostamos de a partilhar. O fascínio pelo novo e pelo envelhecido. Os excecionais, os bem-amados, os consensuais. Cada um é único.

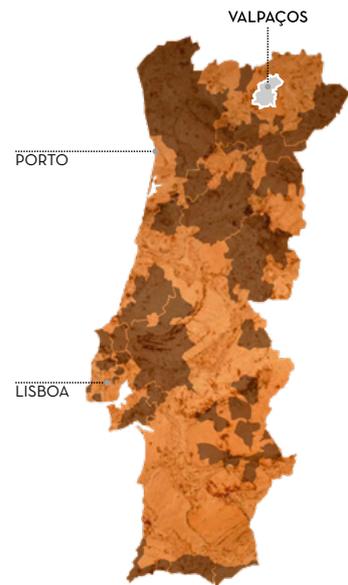
Das nossas mãos para as suas,

Natacha Teixeira



.....
QUINTA DO SOBREIRÓ
..... DE CIMA

O 'TERROIR' DE VALPAÇOS TRÁS-OS-MONTE A REGIÃO



A Quinta do Sobreiró de Cima está localizada no concelho de Valpaços - num dos tesouros insondáveis do Portugal Vitícola, reflectindo a grande riqueza e vocação natural do nosso país para a cultura da vinha e do vinho.

A 'Terra Quente' transmontana desde sempre esteve destinada à produção de vinhos de eleição, desde o 'Passum Optimum' (vinho de uvas passas destinado a Roma, durante a vigência do Império Romano) até ao facto de Valpaços já ter pertencido à região demarcada do Vinho do Porto até aos inícios do século XX.

VELHAS RESERVAS



Vinhas de Rio Torto

Tempo

ÚNICO



Único

PLAYROOM



Vinha
Velha

Passum
Optimum

BIVARIETAL SERIES



Bivarietais

VARIETAL SERIES



Reserva

Gewurztraminer

Touriga
Nacional

Cabernet
Sauvignon

Verdelho

BLEND SERIES



Grande Reserva

Reserva

Regional
Transmontano

VELHAS
RESERVAS

QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA

VINHO REGIONAL TRANSMONTANO

VINHA DE
RIO TORTO
2012

ENGARRAFADO NA QUINTA • ESTATE BOTTLED • MIS AU DOMAINE

PORTUGAL



TRÁS-OS-MONTES DOC

VINHA DE
RIO TORTO
2018

ENGARRAFADO NA QUINTA • ESTATE BOTTLED • MIS AU DOMAINE

QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA



QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

VELHAS RESERVAS

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA DE RIO TORTO BRANCO 2018 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Branco / Vinha de Rio Torto
COLHEITA 2018
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Códega-do-Larinho e Moscatel-Galego-Branco.

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Em plena Terra Quente Transmontana, a Vinha de Rio Torto da Quinta do Sobreiro de Cima tem solos de xisto com uma excelente exposição solar, em que as uvas atingem a maturação perfeita e dão origem a vinhos únicos pela complexidade e capacidade de envelhecimento.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total e esmagamento imediato, maceração a frio e clarificação do mosto. A fermentação foi feita em madeira de carvalho francês a qual se seguiu um período de cerca de 8 meses em borras finas e um estágio final em garrafa.



PROVA
Vinho com ligeiros toques dourados, nariz fresco, notas citrinas muito bem integradas com ligeiro floral e tostados. Na boca apresenta um excelente volume, destacando-se pela frescura e complexidade, terminando com grande persistência.



EXPERIMENTE COM...
Ótimo parceiro a mesa pois pode acompanhar pratos muito distintos por possuir em simultâneo grane acidez e volume.
Servir a uma temperatura de 14º C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 13,5%
pH 3,30
Acidez Total 7,1 g/L
Açúcares Totais 0,6 g/L

EAN 560 1022 00155 3



EMBALAGEM
Caixa de Madeira 3 garrafas

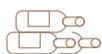




QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA DE RIO TORTO TINTO 2012 VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Tinto / Vinha de Rio Torto
COLHEITA 2012
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Touriga-Nacional (50%), Alicante-Bouschet (35%), Trincadeira (15%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Em plena Terra Quente Transmontana, a Vinha de Rio Torto da Quinta do Sobreiro de Cima tem solos de xisto com uma excelente exposição solar, em que as uvas atingem a maturação perfeita e dão origem a vinhos únicos pela complexidade e capacidade de envelhecimento.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho.
Ao estágio em barricas de carvalho francês durante 24 meses, seguiu-se o estágio prolongado em garrafa durante 6 anos.



PROVA
Vinho de estágio prolongado, dominado por aromas de envelhecimento, que harmonizou toda a estrutura e intensidade de frutos pretos maduros, combinando concentração e elegância. Na boca é longo e elegante, com final persistente. Por estas razões, para este vinho é aconselhável a sua decantação antes de servir, assim como a retirada da rolha deverá ser feita com cuidado e lentamente.



EXPERIMENTE COM...
Excelente com pratos de carne, caça ou queijos, de preferência não demasiado intensos. Decantar e servir a 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 14.5%
pH 3,42
Acidez Total 5,58 g/L
Açúcares Residuais 0,6 g/L



EAN 560 1022 0015 46

EMBALAGEM
Caixa de Madeira 3 garrafas



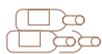


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

TEMPO - RESERVA 2009

TRÁS-OS-MONTES DOC - LICOROSO



VINHO Tinto / Licoroso
COLHEITA 2009
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Castas típicas da região, provenientes de vinhas velhas

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Santa Valha, Valpaços.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Este Vinho Licoroso foi elaborado com várias castas típicas da região. Após seleção na vinha das melhores uvas, em estado de maturação ótima, estas foram vindimadas manualmente para pequenas caixas perfuradas nas quais foram transportadas até a adega onde tiveram uma receção em tapete de escolha com desengace total e esmagamento de imediato.

A fermentação decorreu em cubas de inox com temperatura controlada, fermentação que foi interrompida para assim mantermos o açúcar natural da uva pela adição de aguardente vínica selecionada e a baixa temperatura para que não interferisse negativamente na qualidade organolética do vinho.

Para melhorar qualitativamente as suas características organoléticas, este Primeiro Vinho Licoroso DOC de Trás-os-Montes, teve o seu merecido descanso 10 anos em barricas de madeira de carvalho, antigas, de uso de vinho do Porto de 20 anos, originando um produto de excelente qualidade.



CARACTERÍSTICAS
De cor entre o rubi e vermelho retinto evoluiu para cor âmbar aloirada, com características organoléticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, este vinho tem o caráter do terroir Transmontano. Com aromas finos e de grande complexidade de frutos secos, caramelos, especiarias, torrefação e madeira, resultantes do estágio em barrica a completem-se com alguns aromas remanescentes de fruta fresca. Na boca, já é notória a macieza característica dos vinhos envelhecidos em casco.



EM HARMONIZAÇÃO
Este vinho é um excelente aperitivo servido a cerca de 14°C ou um ótimo acompanhante de sobremesas doces como bolos e chocolates, mas não só também sobremesas mais intensas como frutos secos, cristalizados e alguns queijos.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 20% | pH 3,71 | Acidez Total 4,7 g/L | Açúcares Residuais 123 g/L

EAN 560 1022 00145 4



EMBALAGEM
Caixa de Cartão 1 garrafas



ÚNICO



QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA

ENGARRAFADO NA QUINTA - ESTATE BOTTLED - MIS AU DOMAINE

2015 TRÁS-OS-MONTES DOC

ÚNICO

A vindima de 2015 atingiu o nível único dos grandes anos.
Desta colheita foram produzidas 4048 garrafas de edição limitada.

N.º 1906



QUINTA DO SOBREIRÓ

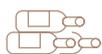
DE CIMA

ÚNICO

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA

ÚNICO 2015

TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Único
COLHEITA 2015
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (60%), Trincadeira (30%), Bastardo (10%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiró de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho.
Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano, com afinamento final em garrafa.

A VINDIMA DE 2015

A vindima de 2015 foi histórica na Quinta do Sobreiró de Cima, atingido o nível único das grandes colheitas. Depois de um Inverno bastante frio em Trás-os-Montes, seguiu-se uma Primavera anormalmente quente, enquanto o Verão não teve excessos de calor, apesar de alguns picos de temperatura. O ano foi bastante seco, no geral, mas as temperaturas relativamente amenas do Verão, e a constância das noites frias já perto da vindima, permitiram uma maturação progressiva e equilibrada das uvas nas diferentes zonas da Quinta, terminando o ciclo vegetativo em excelentes condições. Para este lote foram seleccionadas as melhores barricas de carvalho francês e americano, onde estagiou durante 12 meses, com afinamento final em garrafa.



O Quinta do Sobreiró Único é um vinho intenso mas equilibrado, de grande complexidade aromática, bom volume de boca e final longo. Vinho com grande potencial de envelhecimento.



EXPERIMENTE COM...

Este é um vinho especial, por isso deve ser dedicado para grandes momentos, acompanhando pratos mais intensos e apurados. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 16%
pH 3,86
Acidez Total 5,73 g/L
Açúcares Totais <0,6 g/L



EMBALAGEM
Caixa madeira 2 garrafas

EAN 560 1022 00137 9

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA ESCRITÓRIO
Rua do Outeiro, 924 / (Zona Industrial da Maia I, Sector I) / 4476-908 Maia - Portugal / Tlf: (+351) 22 942 43 02 / sobreiro@sobreiro.net / www.sobreiro.net





QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA

ÚNICO

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA ÚNICO 2015 - 1,5 Litros TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Único
COLHEITA 2015
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (60%), Trincadeira (30%), Bastardo (10%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiró de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho.
Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano, com afinamento final em garrafa.

A VINDIMA DE 2015

A vindima de 2015 foi histórica na Quinta do Sobreiró de Cima, atingido o nível único das grandes colheitas. Depois de um Inverno bastante frio em Trás-os-Montes, seguiu-se uma Primavera anormalmente quente, enquanto o Verão não teve excessos de calor, apesar de alguns picos de temperatura. O ano foi bastante seco, no geral, mas as temperaturas relativamente amenas do Verão, e a constância das noites frias já perto da vindima, permitiram uma maturação progressiva e equilibrada das uvas nas diferentes zonas da Quinta, terminando o ciclo vegetativo em excelentes condições. Para este lote foram seleccionadas as melhores barricas de carvalho francês e americano, onde estagiou durante 12 meses, com afinamento final em garrafa.



O Quinta do Sobreiró Único é um vinho intenso mas equilibrado, de grande complexidade aromática, bom volume de boca e final longo. Vinho com grande potencial de envelhecimento.



EXPERIMENTE COM...
Este é um vinho especial, por isso deve ser dedicado para grandes momentos, acompanhando pratos mais intensos e apurados. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 16%
pH 3,86
Acidez Total 5,73 g/L
Açúcares Totais <0,6 g/L



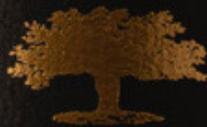
EMBALAGEM
Caixa madeira 1 garrafas

EAN 560 1022 00138 6

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA ESCRITÓRIO
Rua do Outeiro, 924 / (Zona Industrial da Maia I, Sector I) / 4476-908 Maia - Portugal / Tlf: (+351) 22 942 43 02 / sobreiro@sobreiro.net / www.sobreiro.net



PLAYROOM |



QUINTA DO SOBREIRO
DE CIMA

PASSUM OPTIMUM

ENGARRAFADO NA QUINTA

2020

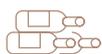
ESTATE BOTTLED - MES AU DOMAINE



QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA 1932 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Regional Transmontano
COLHEITA 2017
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Cornifesto (50%), Bastardo (30%), Tinta-Carvalha (10%),
Tinta-Amarela (10%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha, Valpaços
ALTITUDE 420 m
SOLO Granítico e Arenosos
EXPOSIÇÃO Predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cuba inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 22°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho. Para este lote foram seleccionadas uvas de uma pequena parcela de Vinha velha existente na Quinta, seguiram-se as barricas de carvalho francês e americano, onde estagiou durante 14 meses, com afinamento final em garrafa num estagio de 7 meses.



CARACTERÍSTICAS

O Quinta do Sobreiro vinhas 1932 é um vinho intenso, com muita frescura, de grande complexidade aromática, bom volume de boca e final longo e persistente.



EM HARMONIZAÇÃO

Um vinho ótimo para beber já mas com grande potencial de envelhecimento para os amantes de vinhos com idade. Muito gastronómico, excelente para acompanhar pratos mais intensos.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 15%
pH 3,8
Acidez Total 5,5 g/L
Açúcares Residuais < 0,6 g/L



EAN 560 1022 001539

EMBALAGEM

Caixa de Cartão Premium 2 garrafas





QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA PASSUM OPTIMUM VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Tinto
COLHEITA 2020
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Nacionais e internacionais, provenientes de várias parcelas.

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha e Rio Torto, Valpaços.
ALTITUDE 235 a 430m, SOLOS Granítico, Arenosos e Xistosos, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este Transmontano é o resultado da exploração mais rústica e artesanal de fazer vinho. Oriundo de várias semi-parcelas que reúnem um conjunto de castas nacionais e internacionais da Quinta de Sobreiro de Cima, deixadas propositadamente numa percentagem por parcela definida, estas uvas sobrematuraram e desidrataram ao máximo até serem vindimadas tardiamente no outono. Transportadas cuidadosamente em caixas para a adega as uvas foram desengaçadas, esmagadas e colocadas em cuba de inox onde se deu lugar a fermentação alcoólica, fermentação esta feita com o mínimo possível de intervenção com leveduras indígenas das vinhas transmontanas e sem controle de temperatura tentando ao máximo reproduzir outros tempos de produção de vinho onde a tecnologia era nula. As nossas indígenas aguentaram mais de 18% de álcool até se dar a paragem esperada de fermentação ainda com algum açúcar residual natural. O estágio foi feito em inox para que não houvesse nenhuma interferência nos aromas primários de maturação tardia. Antes do engarrafamento sofreu apenas uma ligeira filtração para o mantermos o mais natural possível.



No final obtivemos um vinho de cor ruby que se caracteriza pela sua pureza de fruta e uma qualidade aromática delicada mas muito intensa, na boca o equilíbrio, harmonia, delicadeza e intensidade são características deste vinho diferenciador na região e produzido com o mínimo de intervenção, num ano de excelência a nível de maturação da uva.



EXPERIMENTE COM...

Não confine este vinho. Pode ser usado para começar, continuar ou terminar uma refeição. Harmoniza na perfeição com carnes vermelhas ou um magret de pato ou outras carnes com molho com toque balsâmico; perfeito para degustar com tosta de Queijo da Serra ou um folhado de queijo brie, com compota de frutos vermelhos.
Servir a uma temperatura de 17º c.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 18%
pH 3,74
Acidez Total 5,7 g/L
Açúcares Totais 19,2 g/L

EAN 560 102 200 173 7



EMBALAGEM

Caixa de cartão 3 garrafas

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ESCRITÓRIO

Rua do Outeiro, 924 / (Zona Industrial da Maia I, Sector I) / 4476-908 Maia - Portugal / Tlf: (+351) 22 942 43 02 / sobreiro@sobreiro.net / www.sobreiro.net



BIVARIETAL SERIES



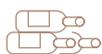


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BIVARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ALVARINHO . SAUVIGNON-BLANC VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco / Sauvignon-Blanc e Alvarinho
COLHEITA 2021
VINHO Regional Transmontano



CASTAS
Sauvignon-Blanc e Alvarinho

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Argeriz (1) and Rio Torto (2), Valpaços
ALTITUDE 530 m (1) e 235-320 m (2)
SOLO Arenoso com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total e esmagamento imediato, maceração a frio e clarificação do mosto. A fermentação foi feita em cuba de inox para assim mantermos bem vivos os aromas primários das castas a qual se seguiu um curto estágio em borras finas.



CARACTERÍSTICAS

No final temos um vinho branco com cor esverdeada com um intenso aroma cítrico, algum tropical e notas minerais, na boca e intenso e muito marcado pela acidez, juventude e frescura.



EM HARMONIZAÇÃO

Bom a acompanhar pratos de peixes gordos e mariscos, também um ótimo parceiro para alguns queijos principalmente queijos de cabra mais secos. Servir a uma temperatura de 8°C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 12%
pH 3,25
Acidez Total 6,6 g/L
Açúcares Residuais < 0,60 g/L

EAN 560 1022 0018 12





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BIVARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA GEWURZTRAMINER . MOSCATEL-GALEGO VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco / Gewurztraminer e Moscatel-Galego
COLHEITA 2020
VINHO Regional Transmontano



CASTAS
Gewurztraminer e Moscatel-Galego

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha (1), Rio Torto (2) e Valpaços
ALTITUDE 420 m (1) e 530 m (2)
SOLO Arenoso, com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total e esmagamento imediato, maceração a frio e clarificação do mosto. A fermentação foi feita em cuba de inox para assim mantermos bem vivos os aromas primários das castas a qual se seguiu um curto estágio em borras finas..



CARACTERÍSTICAS

No final temos um vinho branco com cor pálida aroma floral típica das castas, um pouco de líchia e alguma mineralidade, seco, com acidez que equilibra a doçura aromática..



EM HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo ou a acompanhar pratos mais leves, como peixe grelhado, pizza ou saladas. Servir a uma temperatura de 10 °C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13%
pH 3,24
Acidez Total 5,5 g/L
Açúcares Residuais < 0,6 g/L

EAN 560 1022 00165 2



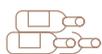


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BIVARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA CABERNET-SAUVIGNON . TOURIGA-NACIONAL VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Tinto / Cabernet-Sauvignon e Touriga-Nacional
COLHEITA 2020
VINHO Regional Transmontano



CASTAS
Cabernet-Sauvignon e Touriga-Nacional

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha (1), Rio Torto (2) e Valpaços
ALTITUDE 420 m (1) e 325 m (2)
SOLO Arenoso (1), Xistoso (2) com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total e esmagamento imediato, maceração a frio e clarificação do mosto. A fermentação foi feita em cuba de inox para assim mantermos bem vivos os aromas primários das castas.



CARACTERÍSTICAS

Na Quinta do Sobreiro de cima selecionamos as melhores uvas das castas Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon para criar este bivarietal tinto. Fermentado e estagiado em inox de maneira a preservar a tipicidade das castas, obtivemos um vinho de Cor Ruby com alguns reflexos granada, aromas intensos típicos das castas onde predominam frutos vermelhos bem maduros, especiarias diversas, notas de tabaco, violetas e esteva, na boca é amplo, suave equilibrado e com grande persistência.



EM HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas e caça, gastronomia transmontana como feijoada ou assados e queijos de sabor intenso. Deve ser servido a uma temperatura de 16-18 cº.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 16%
pH 3,85
Acidez Total 4,8 g/L
Açúcares Residuais < 0,66 g/L

EAN 560 1022 00189 5



VARIETAL
SERIES

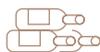




QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA . CABERNET-SAUVIGNON VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Rosé / Reserva Colheita
COLHEITA 2020
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Cabernet-Sauvignon

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha, Valpaços
ALTITUDE 430 m
SOLO Solos Granítico e Arenosos
EXPOSIÇÃO Excelente exposição solar, predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total, esmagamento imediato e prensagem suave com seleção do mosto de melhor qualidade que foi decantado em seguida a temperatura baixa.

A fermentação alcoólica foi longa, feita em cuba de inox com temperatura controlada a qual se seguiu um curto estágio de cerca de 3 meses de bâtonnage em barricas usadas, americanas e francesas de 225 litros



CARACTERÍSTICAS

Vinho rosa pálido, aroma fresco e intenso, notas de frutos vermelhos, esteva e citrinos muito bem integradas com ligeiro tostado. Na boca destaca-se a elevada acidez, frescura e fruta vermelha, terminando complexo e harmonioso.



EM HARMONIZAÇÃO

O seu perfil fresco, musculado e gastronómico torna-o num rosé muito versátil ideal para: aperitivo; pratos frescos de peixe e marisco; bacalhau e polvo; saladas, crepes, queijo de cabra; pratos mais elaborados e intensos, como carnes tostadas



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13,50%
pH 3,12
Acidez Total 6,8 g/L
Açúcares Residuais 4,5 g/L

EAN 5601022001676



EMBALAGEM

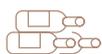
Caixa de Cartão Premium 2 garrafas





QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA . MOSCATEL-GALEGO-BRANCO TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Branco / RESERVA
COLHEITA 2019
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Moscatel-Galego-Branco

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Rio Torto, Valpaços
ALTITUDE 235 m
SOLO Xistoso
EXPOSIÇÃO Predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace total e esmagamento imediato, maceração a frio e clarificação do mosto. A fermentação foi feita em madeira de carvalho francês a qual se seguiu um curto estágio em borras finas com um afinamento final em garrafa.



CARACTERÍSTICAS

No final temos um vinho branco muito gastronómico, com requinte, aroma complexo de frutas brancas com notas minerais, seco com acidez crocante e ligeiro tostado.



EM HARMONIZAÇÃO

O Quinta de Sobreiro Moscatel-Galego Reserva é um vinho ótimo para beber já mas com algum potencial de envelhecimento para os amantes de vinhos brancos mais evoluídos.

Muito gastronómico . Servir a uma temperatura de 12º C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13%
pH 3,26
Acidez Total 6,8 g/L
Açúcares Residuais 4,0 g/L

EAN 5601022001522



EMBALAGEM

Caixa de Cartão Premium 2 garrafas



VARIETAL SERIES



QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA . GEWURZTRAMINER VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco / RESERVA
COLHEITA 2021
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Gewurztraminer

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha, Valpaços
ALTITUDE 420 m
SOLO Arenoso
EXPOSIÇÃO Predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Na Quinta do Sobreiro de Cima selecionamos as melhores uvas da casta Gewurztraminer para criar este lote monovarietal. Este vinho branco que é a segunda parte do lote original fermentou e estagiou em madeira de carvalho francês de forma a tornar-se mais complexo e gastronômico, assim podemos encontrar neste vinho de cor amarelo pálido, aroma complexo pela envolverência da fruta, notas meladas e tostados. Na boca revela untuosidade, acidez e intensidade acabando com alguma persistência.



EM HARMONIZAÇÃO

Ótimo para pratos de peixe mais intensos como bacalhau assado no forno, queijos de cabra curados ou carnes brancas. Servir a uma temperatura de 12 cº.

EAN 5601022001895



EMBALAGEM
Caixa de Cartão Premium 2 garrafas



VARIETAL SERIES

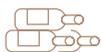


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

VARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA GEWURZTRAMINER VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco
COLHEITA 2021
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Gewurztraminer

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha, Valpaços
ALTITUDE 420 m
SOLO Arenoso
EXPOSIÇÃO Predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação com temperatura controlada de cerca de 16°C. Estágio em cubas de inox com “batonnage” até ao enchimento em garrafa, para salientar os aromas da casta.



CARACTERÍSTICAS

Na Quinta do Sobreiro de cima selecionamos as melhores uvas da casta Gewurztraminer para criar este lote monovarietal. Este vinho branco que é parte do lote original (a outra parte encontra-se a estagiar para ser lançado mais tarde e mostrar a “outra face “da casta) sem qualquer tipo de estágio para preservar todos os aromas primários e tipicidade, assim podemos encontrar neste vinho de cor pálida aromas doces de especiarias, pétalas de rosa e lichias equilibrados com uma acidez marcada. É um vinho jovem sem estágio em que sobressaem os aromas varietais.



EXPERIMENTE COM...

Ótimo para pratos mais descontraídos como saladas, pizzas ou sushi, acompanhando igualmente bem peixes grelhados, alguns mariscos e carne de aves. Para palatos mais arrojados, servir com arroz de cabidela ou um costeletão grelhado.
Servir a uma temperatura de 10° C.

EM HARMONIZAÇÃO

O Quinta de Sobreiro Gewurztraminer é um vinho muito gastronómico .
Servir a uma temperatura de 10° C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13%
pH 3,00
Acidez Total 6,5 g/L
Açúcares Residuais 0,60 g/L

EAN 560 1022 1018 74

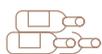




QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

VARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VERDELHO 2019 VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco
COLHEITA 2019
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Verdelho (100%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos arenosos e graníticos de maior altitude da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Nascente.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação com temperatura controlada de cerca de 16°C.
Estágio em cubas de inox com “batonnage” até ao enchimento em garrafa, para salientar os aromas da casta.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas da casta Verdelho para criar este varietal branco. De cor amarelo pálido com laivos esverdeados, tem um aroma de frutos cítricos e exóticos com notas minerais, num conjunto de grande frescura. Na boca sente-se o frutado cítrico de lima e toranja com uma acidez vibrante, num conjunto muito fresco e persistente.
É um vinho jovem sem estágio em que sobressaem os aromas varietais.



EXPERIMENTE COM...
Excelente como aperitivo ou a acompanhar pratos mais intensos, como peixes gordos, mariscos ou sushi.
Servir a uma temperatura de 8°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 13%
pH 3,18
Acidez Total 5,9 g/L
Açúcares Totais 1,7 g/L

EAN 560 1022 00151 5





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

VARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA CABERNET-SAUVIGNON 2019 VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Tinto
COLHEITA 2019
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Cabernet-Sauvignon (100%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha (1), Rio Torto (2) e Valpaços
ALTITUDE 430 m (1) e 250 m (2)
SOLO Arenoso e Granítico (1), Xistoso (2) com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C, com maceração prolongada.
Estágio em cubas de inox até ao enchimento em garrafa.



PROVA

Na Quinta do Sobreiro de Cima selecionámos as melhores uvas da casta Cabernet Sauvignon para criar este varietal. De cor ruby, aroma intenso de frutos vermelhos maduros, como ameixa e cereja, com um toque de pimento maduro típico da casta. Na boca é intenso e persistente, equilibrado com uma ligeira sensação picante. Este vinho não teve qualquer estágio em madeira para destacar o carácter da casta.



EXPERIMENTE COM...

Excelente para acompanhar pratos de carne assada, enchidos ou queijos amanteigados.
Servir a uma temperatura de 16°C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 15%
pH 3,83
Acidez Total 5,3 g/L
Açúcares Totais < 0,6 g/L

EAN 560 1022 00156 0





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

VARIETAL SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA TOURIGA-NACIONAL 2018 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto
COLHEITA 2018
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (100%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Santa Valha (1) e Rio Torto (2), Valpaços
ALTITUDE 350 m (1) e 235 m (2)
SOLO Arenoso e Granítico (1), Xistoso (2) com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C, com maceração prolongada. Estágio em cubas de inox até ao enchimento em garrafa.



PROVA

Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas da casta Touriga Nacional para criar este varietal. De cor rubi profunda, aroma intenso de frutos vermelhos maduros equilibrados por notas florais típicas da casta. Na boca sente-se um frutado intenso mas elegante, num conjunto jovem e persistente. Este vinho não teve qualquer estágio em madeira para destacar o carácter da casta.



EXPERIMENTE COM...

Excelente para acompanhar pratos de carne grelhada, peixe assado no forno ou queijo curado intenso. Servir a uma temperatura de 16°C.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool 14%
pH 3,76
Acidez Total 5,6 g/L
Açúcares Totais < 0,6 g/L

EAN 560 1022 00143 0



BLEND
SERIES



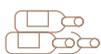


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA GRANDE RESERVA BRANCO 2020 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Branco / Grande Reserva
COLHEITA 2020
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Código-do-Larinho (75%), Viosinho (25%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos arenosos e graníticos de maior altitude da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Nascente.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação prolongada com temperatura controlada de cerca de 14°C. Estágio em madeira francesa e americana, com agitação de borras finas - "batonnage" - até ao enchimento em garrafa.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas das castas Código-do-Larinho e Viosinho para criar o nosso vinho branco Grande Reserva. De cor amarelo pálido, é um vinho de grande intensidade aromática. O aroma de frutos brancos maduros são equilibradas por notas de frutos cítricos que lhe confere frescura. Este conjunto ganhou complexidade e volume de boca com a fermentação e estágio em barrica de carvalho Francês com "batonnage" até ao enchimento em garrafa.
O nosso Grande Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de peixe, carnes brancas ou queijos curados.
Servir a uma temperatura de 10°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 14%
pH 3,21
Acidez Total 6,6 g/L
Açúcares Totais 4,3 g/L

EAN 560 1022 00170 6



EMBALAGEM
Caixa de Cartão 3 garrafas



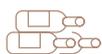


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA GRANDE RESERVA TINTO 2018 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Grande Reserva
COLHEITA 2018
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (60%), Trincadeira (30%), Bastardo (10%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho. Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas das castas Touriga Nacional, Trincadeira e Bastardo para criar o nosso vinho tinto Grande Reserva. De cor Ruby profunda, é um vinho que revela o grande carácter dos tintos de Trás-os-Montes, pela concentração e capacidade de envelhecimento. Com aroma complexo e rico a frutos pretos maduros, sentimos um toque a especiarias e licores, harmonizados pelo estágio em barricas de carvalho francês durante 24 meses. Na boca sente-se a intensidade dos frutos pretos equilibrados pelo envelhecimento, com taninos finos e final longo e persistente. O nosso Grande Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de carne, fumeiro ou queijos. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 14,50%
pH 3,64
Acidez Total 5,2 g/L
Açúcares Totais < 4,5 g/L

EAN 560 1022 00183 6



EMBALAGEM
Caixa de Cartão 3 garrafas





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA TINTO 2019 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Reserva
COLHEITA 2019
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (50%), Trincadeira (35%), Bastardo (15%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho.
Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima selecionámos as melhores uvas das castas Touriga Nacional, Trincadeira e Bastardo para criar o nosso vinho tinto Reserva. De cor granada profunda, tem um aroma de frutos pretos maduros, especiarias e um toque balsâmico, harmonizados pelo estágio em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Na boca sente-se um frutado intenso, com taninos aveludados e um final longo e persistente. O nosso Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de carne, caça ou queijos. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 15%
pH 3,62
Acidez Total 5,2 g/L
Açúcares Totais 3,2 g/L

EAN 560 1022 00174 4



GARRAFA
750 ml e 1500 ml



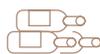


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA TINTO 2019 - 1,5 e 3 L TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Reserva
COLHEITA 2019
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (50%), Trincadeira (35%), Bastardo (15%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho.
Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima selecionámos as melhores uvas das castas Touriga Nacional, Trincadeira e Bastardo para criar o nosso vinho tinto Reserva. De cor granada profunda, tem um aroma de frutos pretos maduros, especiarias e um toque balsâmico, harmonizados pelo estágio em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Na boca sente-se um frutado intenso, com taninos aveludados e um final longo e persistente. O nosso Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de carne, caça ou queijos. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 15%
pH 3,62
Acidez Total 5,2 g/L
Açúcares Totais 3,2 g/L

1,5 L - 5601022001751
3 L - 5601022001911



EMBALAGEM
Caixa de Madeira 1 garrafa





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA BRANCO 2021 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Branco / Reserva
COLHEITA 2021
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Côdega-do-Larinho (70%), Moscatel Galego Branco (30%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos arenosos e graníticos de maior altitude da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Nascente.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação prolongada com temperatura controlada de cerca de 14°C.
Estágio em madeira francesa e americana, com agitação de borras finas - "batonnage" - até ao enchimento em garrafa.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas das castas Côdega de Larinho e Moscatel Galego Branco para criar o nosso vinho branco Reserva. De cor amarelo pálido, tem um aroma a frutos brancos e exóticos com notas cítricas, harmonizados pela fermentação e estágio em madeira de carvalho francês e americano. Na boca sente-se um frutado intenso, fresco, complexo e persistente.
O nosso Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de peixe ou carnes brancas.
Servir a uma temperatura de 10°C.

EAN 560 1022 00185 0



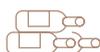


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA BRANCO 2021 VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Branco
COLHEITA 2021
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Verdelho (50%), Còdega-do-Larinho (30%), Moscatel-Galego-Branco (20%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos arenosos e graníticos de maior altitude da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Nascente.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação com temperatura controlada de cerca de 16°C. Estágio em cubas de inox com “batonnâge” até ao enchimento em garrafa.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos uvas das castas clássicas transmontanas, combinando a intensidade da Còdegade-Larinho com o aroma do Moscatel-Galego-Branco, em conjunto com a grande frescura e acidez do Verdelho. É um vinho jovem sem estágio em que sobressaem os aromas varietais.



EXPERIMENTE COM...
Graças à sua juventude e frescura, experimente este vinho como aperitivo, ou a acompanhar pratos estivais como peixe grelhado, mariscos ou sushi. Servir a uma temperatura de 8°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 12%
pH 3,12
Acidez Total 7,5 g/L
Açúcares Totais 4,72 g/L

EAN 560 1022 00182 9





QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA TINTO 2021 VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



VINHO Tinto
COLHEITA 2021
REGIÃO Vinho Regional Transmontano



CASTAS
Touriga-Nacional (40%), Trincadeira (30%), Cabernet-Sauvignon (30%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C, com maceração prolongada. Estágio em cubas de inox até ao enchimento em garrafa.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos uvas das castas clássicas transmontanas, combinando a intensidade aromática da Touriga-Nacional, com aroma floral e perfumado e a estrutura conferida pela Trincadeira, em conjunto com a frescura e acidez do Cabernet-Sauvignon. É um vinho jovem sem estágio em que sobressaem os aromas varietais.



EXPERIMENTE COM...
Graças à sua juventude e frescura, este vinho é ideal para acompanhar pratos de carne grelhada, peixes gordos, fumeiro ou queijos curados de cabra. Servir a uma temperatura de 17°C. ¶



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 13,5%
pH 3,57
Acidez Total 5,2 g/L
Açúcares Totais 4,42 g/L

EAN 560 1022 00186 7



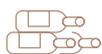


QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ROSÉ 2021 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Rosé
COLHEITA 2021
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (100%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM Rio Torto, Valpaços
ALTITUDE 235 m
SOLO Xistoso, com exposição predominante Sul



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Recepção com desengace total. Esmagamento suave e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentação prolongada com temperatura controlada de cerca de 14°C.
Estágio em cubas de inox até ao enchimento em garrafa.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionámos as melhores uvas da casta Touriga-Nacional para criar o nosso vinho rosé. De matiz rosa com laivos vermelhos, conjuga o aroma de fruta encarnada fresca, como framboesa e groselha, com um lado mais fresco de flores do campo, típico da casta. Na boca é intenso com perfil silvestre e uma acidez crocante que o torna gastronómico. É um vinho jovem sem estágio em que sobressaem os aromas varietais.



EXPERIMENTE COM...
Excelente como aperitivo ou a acompanhar pratos ligeiros e estivais, como peixe grelhado, pizza ou saladas.
Servir a uma temperatura de 8°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 14%
pH 3,04
Acidez Total 7,88 g/L
Açúcares Totais 7,14 g/L

EAN 560 1022 00184 3







.....

QUINTA DO SOBREIRO

.....

DE CIMA

.....

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

ESCRITÓRIO

Rua do Outeiro, 924
(Zona Industrial da Maia I, Sector I)
4476-908 Maia - Portugal
Tlf.: (+351) 22 942 43 02

ADEGA

Quinta do Sobreiro de Cima
5430-505 Valpaços - Portugal

sobreiro@sobreiro.net
WWW.SOBREIRO.NET

{ VALPAÇOS • TRÁS-OS-MONTES • PORTUGAL }

