

Q Quinta Ferreira de Baixo



Notas de Prova *Tasting Notes*

O Encanto 2021 tinto é o topo de gama dos nossos vinhos mais estruturados sem perder a assinatura de elegância e frescura. A cor é concentrada com tons de violeta. O nariz começa delicado com notas de violeta, framboesa, para posteriormente revelar notas de grafite, ervas frescas e especiarias. Na boca apresenta uma agradável frescura e acidez, estrutura e taninos precisos, com final persistente. É jovem, mas tem uma longa vida pela frente.

Encanto 2021 Tinto is the flagship of our most structured wines, maintaining its signature elegance and freshness. It showcases a deep, concentrated colour with violet hues. On the nose, it opens delicately with aromas of violet and raspberry, gradually revealing notes of graphite, fresh herbs, and spices. On the palate, it offers a pleasant freshness and acidity, well-defined structure, and precise tannins, leading to a long, persistent finish. While still young, it promises great ageing potential.

encanto *in terra*

TINTO DOC 2021

TOURIGA NACIONAL | TOURIGA FRANCA

Vinificação *Vinification*

As uvas do Encanto in terra Tinto 2021, são provenientes da Quinta Ferreira de Baixo, uma quinta com um encanto único e singular e uma vista deslumbrante para o rio Douro. A vindima de 2021 começou dia 15 de Setembro, com ótimos indicadores, mostos com acidez elevada, teor alcoólico adequado, película bastante rija, originando vinhos, tintos bastante equilibrados. Este vinho é composto maioritariamente pelas castas touriga nacional e touriga franca. Depois de uma seleção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox, com maceração pelicular durante cerca de 15 dias. Após a maceração o vinho estagiou durante cerca de 24 meses em barricas de carvalho francês, das quais 25% de madeira nova. Foram produzidas 1861 garrafas.

The grapes for Encanto in Terra Tinto 2021 come from Quinta Ferreira de Baixo, an estate with a unique charm and a breathtaking view of the River Douro. The 2021 harvest began on 15 September under excellent conditions, yielding musts with high acidity, balanced alcohol content, and firm grape skins, resulting in well-structured red wines. This wine is primarily composed of Touriga Nacional and Touriga Franca grape varieties. Following a meticulous selection process in both the vineyard and the winery, fermentation took place in stainless-steel tanks with skin maceration for approximately 15 days. After maceration, the wine aged for around 24 months in French oak barrels, 25% of which were new. A total of 1,861 bottles were produced.

Classificação *Classification* IVDP: Reserva Nivel 2

Nº. de garrafas *No. of bottles*: 1861, pH 3,77

Álcool *Alcohol*: 14 %, Açúcar *Sugar*: < 1 (g/L)

Acidez total *Total acidity*: 5,4 (g/L)

EAN13 5600740127019

Enólogo

DOURO