



*vinhos.maria dulce varela*

# A Quinta da Casaboa

Situada no centro da Estremadura, em Runa – Torres Vedras, a Quinta da Casaboa, cujas origens remontam ao séc. XVIII, foi adquirida pelos actuais proprietários – a família Ferreira dos Santos, em meados do século XX.

Actualmente, a propriedade conta com cerca de 120 hectares, dos quais 50 são de vinha: castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Castelão Merlot e Alvarinho.

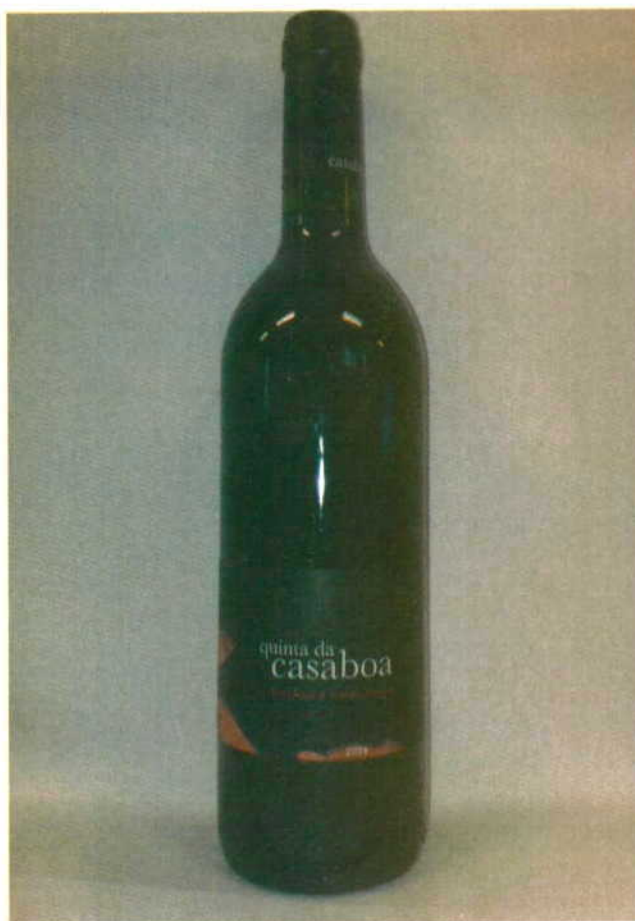
Em 2003, houve uma reestruturação da empresa, tendo sido feita uma remodelação ao nível dos equipamentos e técnicas de vinificação. Existe uma equipa de viticultura e enologia, que controla e coordena todas as operações, desde o início do ciclo das plantas até ao enchimento e estágio final das garrafas.

Em todo o processo de vinificação são utilizados materiais como o inox e o epoxy, tanto ao nível de fermentações como de estágio de vinhos. Para as gamas superpremium e ultrapremium utiliza-se madeira de carvalho francês e americano no estágio final, antes do engarrafamento.

Ao nível das técnicas enológicas, o controlo de temperatura de fermentação é uma técnica já vulgarizada e indispensável. Também as remontagens pós-fermentivas com azoto são cada vez mais utilizadas, de forma a que não haja batimentos no vinho com as bombas.

E vamos aos vinhos.

“Colheita de 2004”, com uma produção que ronda das 80 mil garrafas. É um vinho suave com uma intensa cor rubi e um aroma consistente a frutos silvestres. Na boca, notam-se os taninos ainda jovens mas redondos, com estrutura para durar alguns anos em garrafa. |





## Ficha Técnica

**Ano colheita:** 2004

**Solo:** argilo-calcário de origem basáltica

**Castas:** Tintas Roriz e Touriga Nacional

**Álcool:** 13,5 % v/v

**Acidez Total:** 7g/l

**PH:** 3,38

**Sulfitos totais:** 110 mg/l

### Colheita de 2005

Quinta da Casaboa 2005 é um vinho composto por 70% Tinta Roriz e 20% Touriga Nacional e 10% Alicante Bouschet. Um vinho suave, com uma intensa cor rubi e um aroma a fruta madura consistente e com notas de frutos silvestres e baunilha. Na boca, notam-se os taninos ainda jovens embora redondos, enveludado, macio, de sabor intenso a fruta madura. Um vinho com estrutura e volume de boca capaz de durar uns bons anos em garrafa.

**Ano de colheita:** 2005

**Quantidade produzida:** 40 mil garrafas

**Solo:** argilo-calcário de origem basáltica

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alicante Bosuchet

**Álcool:** 13,5% v/v

**Acidez Total:** 4,5 g/l

**PH:** 3,55

**Acidez volátil:** 0,6 g/l

**Sulfitos totais:** 115 mg/l

### Casaboa Reserva 2005

#### Homenagem

Tal como o nome indica, este reserva de edição limitada pretende ser uma homenagem da família Ferreira dos Santos ao fundador da Quinta da Casaboa. Neste primeiro lançamento e um lote apenas de Touriga Nacional, sendo que 80% estagiou em barrica de carvalho francês "Allier", de grão extratino e os restantes 20% não passaram por barrica. Tem um aspecto limpo de cor carregada e profunda. É um vinho quente, consistente, a fazer lembrar fruta madura em compota, madeira bem integrada com forte presença do álcool, que confere maior intensidade aromática ao conjunto. Na boca, é muito cheio, untuoso, revelando-se ainda mais a fruta madura. Envolvente, redondo, acidez equilibrada com taninos elegantes e suaves a vincar a personalidade, dando mais estrutura ao vinho.

**Ano da Colheita:** 2005

**Quantidade produzida:** 4000 garrafas

**Solo:** argilo-calcário de origem basáltica

**Castas:** 100% Touriga Nacional

**Álcool:** 13,5 % v/v

**Acidez Total:** 4,5 g/l

**PH:** 3,55

**Acidez volátil:** 0,6 g/l

**Sulfitos totais:** 115 mg/l