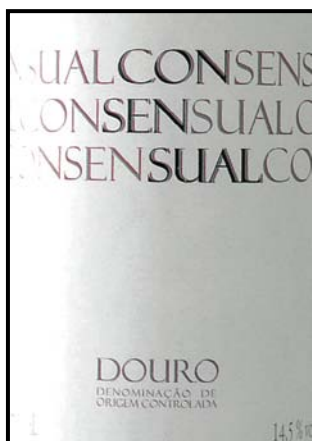




Vinhos Próprios

PRODUÇÃO



As uvas são produzidas em regime de “produção integrada” no âmbito das “medidas agro-ambientais”, no estrito respeito por todas as normas e dispositivos ambientais, nacionais e comunitários em vigor. Assim, na Quinta das Torres, por exemplo, só se utilizam adubos, pesticidas e herbicidas homologados no âmbito dessas medidas, cujas substâncias activas, autorizadas e permitidas, são todos os anos publicadas e actualizadas em listas legais, para que não restem depois dúvidas nas posteriores vistorias e fiscalizações a que todos os vitivinicultores aderentes estão sujeitos. Todas as uvas utilizadas na elaboração dos vinhos da Quinta das Torres, são colhidas, manualmente, no seu ponto óptimo de maturação, pretendendo-se sempre ter o máximo de cuidado para que o ciclo natural da planta e do fruto sejam integralmente respeitados. É, ainda, recorrente a utilização de podas ou “mondas em verde”, durante os meses de Junho e/ou Julho, sobretudo nas vinhas mais jovens (mais pujantes), ou nos anos em que se vislumbra uma produção, pelo número de cachos, demasiada em quantidade.

Temos como objectivo a obtenção de vinhos com mais estrutura fenólica, ou seja, vinhos de qualidade superior, em detrimento da quantidade. Para a elaboração dos seus vinhos, tanto de mesa (DOC – DOURO), como Porto (DOC – PORTO), recorre-se às mais modernas tecnologias nos processos de vinificação (cubas inox, controlo de temperatura na fermentação, etc), procurando-se, contudo, não

esquecer alguma da metodologia tradicional Duriense, como é o caso, por exemplo, da pisa a pé, em lagares de pedra/granito, das melhores uvas provenientes e seleccionadas das vinhas velhas, com mais de 50 anos, ou do estágio superior a um ano do vinho em meias pipas de carvalho francês e americano, para os Grandes Vinhos (Vinhas Velhas, Grande Reserva, Top Premium). O objectivo é manter a fórmula “Tradição na Modernidade”, para que esta seja sinónimo de prazer e de bom gosto que ao longo de gerações os proprietários desta Quinta têm tentado manter nestas terras centenárias.

VINHOS

Para além dos cerca de 40 a 50 mil litros de vinho generoso (PORTO) que todos os anos produz e vende, a granel, para as grandes firmas exportadoras do precioso néctar, desde 1991 passou a produzir e a engarrafar anualmente, com carácter regular, sob a marca “SEDINHAS – CASA DAS TORRES”, e mais recentemente “CONSENSUAL”, entre 25 a 40 mil garrafas de vinho DOC Douro, Branco e Tinto, com ou sem menção especial (Reserva, Grande Escolha, Reserva Especial, Grande Reserva, Garrafeira, Colheita Seleccionada, Premium, Top Premium, Vinhas Velhas..).

CONSENSUAL

Grande Reserva Tinto 2005



..“Muito concentrado na cor e no aroma, com notas de fruta madura no ponto certo para nos dar as sensações de amoras, cerejas e ameixas bem casadas com barrica por onde estagiou por cerca de 12 meses. Na prova de boca mostra-se vigoroso denso e viscoso, cheio de extractos, com taninos empenhados mas elegantes e polidos e uma textura de seda carregada de fruto, leve achocolatado e alguma especiaria. Termina longo, quente e capitoso. Um vinho muito elegante e de guarda, que promete... para quem tiver paciência e souber esperar...”..

Enólogo – Luís Rodrigues.

Medalha de Prata no WMC 2009

Guia de Vinhos Portugueses 2010 (Manuel Moreira): 17 valores

Revista Wine Passion 2010: 17,5 valores

Revista Néctar 2009: 89 pontos;

Guia de Vinhos João Paulo Martins 2009/10: 16,5 valores.



Vinhos Próprios

CONSENSUAL

Grande Escolha - Vinhas Velhas Tinto 2005



..”Com uma estrutura fenólica muito acima do normal, é um vinho poderoso e concentrado onde no aroma se destacam notas elegantes minerais e fumadas, fruto maduro, toque de tabaco e leve químico de grande qualidade. Na boca, mostra-se volumoso, com taninos sólidos, vigorosos e mastigáveis, mas polidos, num estilo muito maduro embora sem nunca perder a elegância e a conservar boa frescura e sofisticação. Final muito longo, complexo e cheio de carácter num conjunto que vai evoluir muito bem em garrafa. Um vinho de guarda que promete... para quem tiver paciência e souber esperar”...

Enólogo – Luís Rodrigues.

Revista Néctar (Edição Janeiro 2009): Classificação 90 Pontos

Revista Wine Passion 2010: 18 Valores.

CONSENSUAL

Reserva Especial Tinto 2006



..”Revela vigor na concentração da cor. Aromas bem desenhados com notas de fruto em passa e compota (cereja, amora, etc.), cacau e baunilha, tudo bem casado com a madeira onde estagiou por vários meses. Bom volume na boca, muito redondo e afinado e moderno no estilo, mantendo contudo o seu carácter rústico original. Pleno de maturidade e muito focado no fruto (muito maduro, quase compota) e flores silvestres. Algumas notas lácteas e de chocolate preto. Muito maduro e elegante, é um vinho cheio de frescura na boca com taninos sólidos e gordos mas redondos e polidos. Termina longo, persistente e cheio de fruto, com ligeiras notas tostadas e especiarias”...

Enólogo – Luís Rodrigues

Medalha de Ouro WMC 2010

Vinhos de Portugal 2010 (João Paulo Martins): 16,5 valores

CONSENSUAL

Grande Reserva Tinto 2003

Medalha Prestígio no CNVE 2007; Medalha de Prata no WMC 2007;

Revista Néctar 2007: 91 pontos;

Revista Wine Passion 2007: 17,1 Valores;

Revista de Vinhos 2007: 16 valores;

Guia de Vinhos João Paulo Martins 2007/08: 17 valores

CONSENSUAL

Grande Reserva Tinto 2004

Medalha de Prata no CNVE 2008; Medalha de Prata no WMC 2007;

Revista Néctar 2008: 89 pontos;

Guia de Vinhos João Paulo Martins 2008/09: 17 valores.



Vinhos Próprios

CONSENSUAL

Reserva Especial Tinto 2004

Guia de Vinhos Manuel Moreira 2010: 18 valores;
Guia de Vinhos João Paulo Martins 2008/09: 16,5 valores;
Revista Wine Passion 2009: 16,8 Valores;
Revista Néctar 2008: 88 pontos.

CONSENSUAL

Premium Tinto 2007

Medalha de Prata CNVE 2010

CONSENSUAL

Reserva Tinto 2007

Medalha de Prata WMC 2010
Diploma de Mérito CNVE 2010

CONSENSUAL

Top Premium Tinto 2007

Medalha de Ouro CNVE 2010:

CONSENSUAL

Reserva Branco 2008



..”Apresenta uma cor citrina e muito elegante. No aroma, cheio de carácter, sobressaem os frutos tropicais e um subtil toque floral que lhe confere uma especial distinção. Frutado e levemente citrino, com algumas notas de especiarias e com uma acidez correcta é um vinho vivo e equilibrado. Ligeiras notas de madeira, mas elegante e persistente”...

Enólogo – Luís Rodrigues

Vinhos de Portugal 2010 (João Paulo Martins): 16 valores

Guia Copo e Alma os Melhores 285 Vinhos de 2010 (Aníbal Coutinho): 87 pontos

CONSENSUAL

Branco Reserva 2009

Diploma de Mérito CNVE 2010