

## BELLA ELEGANCE CABERNET FRANC 2023

A Quinta de Bella, com 50ha (23ha de vinha), está totalmente orientada para a viticultura tradicional sustentável e uma filosofia de sequeiro. As uvas produzidas são concentradas, cheias de sabor, com uma mineralidade enebriante, que se materializam em vinhos de inúmeras camadas aromáticas e imensa textura. A gama Bella Elegance é composta por vinhos monovarietais, focados na fruta e prontos a beber quando saem para o mercado. Já o topo de gama Grand Bella e a gama intermédia Dom Bella refletem vinhos mais estruturados, com estágio em madeira e com grande capacidade de envelhecimento.

<b>LOCALIZAÇÃO</b>	Viseu, Portugal (IGP Terras do Dão)
<b>TERROIR</b>	Clima continental, influenciado pela Serra da Estrela. Beneficia da proximidade do rio Dão. As vinhas estão plantadas em alta densidade (6250 pés/ha) em solos graníticos de alta qualidade, conhecidos como "granito podre" ou "granito nobre". Vinhas totalmente em sequeiro.
<b>CASTAS</b>	100% Cabernet Franc
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Vindima manual. Maceração a frio de cachos inteiros antes da mesa de seleção, desengace e esmagamento. O suco resultante é transferido para tanques de aço inoxidável com controle de temperatura para fermentação alcoólica e maloláctica. O vinho descansa por 9 meses nos tanques de aço inoxidável antes de ser engarrafado e lançado no mercado.
<b>ANO VITÍCOLA</b>	O ano de 2022-2023 foi bastante desafiante. O inverno de 2022 foi escasso em chuvas e continuou assim durante a primavera de 2023. No início do verão algumas chuvas caíram e as vinhas logo mostraram o benefício. No final do verão, as chuvas voltaram a cair, algumas com bastante intensidade, mas foi benéfico, dado o tempo muito quente e seco que tiveram de enfrentar durante os meses de julho e agosto.
<b>NOTAS PROVA</b>	Rubi intenso. Aromas marcantes de morango silvestre e framboesa, com notas subtis de tomilho, alecrim e um toque de folha de tomate. No palato, elegantes notas de cereja vermelha, ameixa vermelha, violetas e boa acidez.
<b>SERVIÇO</b>	Entre 12-14C°.
<b>LONGEVIDADE</b>	Está pronto a beber, mas pode evoluir positivamente até 2027-29.
<b>ANÁLISES</b>	PH - 3,68 Acidez Total - 5,36 g/l (expressa em ácido tartárico) Açúcar Residual - 1.1 g/l Álcool - 14%
<b>IMPrensa</b>	Ainda não provado.

