



Q
N

QUINTA DE NAÍDE

O
O
O



000
00
0

**QUINTA DE NAÍDE.
VERDES NASCIDOS DA MAIS PURA TRADIÇÃO.**

Quinta de Naíde situa-se em plena região dos Vinhos Verdes, em Fafe, Portugal. A qualidade e a personalidade marcante dos seus brancos e rosé são provenientes das melhores castas, rigorosamente selecionadas e dos taninos harmoniosamente cotejados.

SABER, SABOR E DEDICAÇÃO.

Na Quinta de Naíde nada é deixado ao acaso: o seguimento do vinicultor no processo de vinificação e produção é levado a cabo no domínio da Quinta, pelo próprio produtor. Este processo é feito com apurado zelo para dar aos vinhos a sua verdadeira identidade.

**UM PALADAR DE TRAÇOS INCONFUNDÍVEIS.
VINHOS QUE NÃO SE ESQUECEM.**

A marca Quinta de Naíde é já uma referência nacional e internacional no universo dos aclamados Vinhos Verdes, tendo sido, os seus produtos, objeto de vários prémios e distinções. Provar um Quinta de Naíde é deixar-se envolver por aromas e sabores inconfundíveis e guardar na memória sensações inesquecíveis.



PRÉMIOS

VI World Wine Contest • Wine Master Challenge 2004 • VINHO RECOMENDADO DE 2003
Prova 2003 • Pequenos Volumes de Vinho Verde Engarrafado • PRÊMIO EXCELÊNCIA
VIII Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados, do IVV • MEDALHA DE PRATA
Concurso da Melhor Vinha de 2007, da CVRVV • MEDALHA DE PRATA
Concurso da Região dos Vinhos Verdes 2008, da CVRVV • VERDE OURO
Melhores Vinhos 2011, da Revista dos Vinhos • MELHOR COMPRA 2011 (QN,
Quinta de Naíde Loureiro, Quinta de Naíde Rosé, Quinta de Naíde Grande Escolha)

QN

BRANCO 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor citrina, com um aroma elegante muito frutado. Na boca tem um toque citrino e um final macio e fresco.

Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Loureiro, Trajadura e Arinto.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 10 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 14-16° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO

E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 10,5%

Açúcares redutores: 15,0 (g/dm³)

Extracto seco total: 31,6 (g/dm³)

Acidez total: 6,2 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,14(g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3,35



QUINTA DE NAÍDE LOUREIRO

BRANCO 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor citrina, com um aroma muito elegante floral típico da casta. Na boca tem um toque fresco e um final macio e fresco.

Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Loureiro.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 10 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 15-17° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO

E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 11,3%

Açúcares redutores: 4,0 (g/dm³)

Extracto seco total: 22,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,6 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,14(g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3,32



QUINTA DE NAÍDE ROSÉ 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor rosada, com um aroma elegante, intenso, frutado a frutos vermelhos e morangos frescos. Na boca tem um toque frutado fresco com um final ligeiramente adamado.
Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Vinhão, Espadeiro.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 20/9 - 5/10

Produção: 10 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 13-15° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO

E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 10,0%

Açúcares redutores: 18,1 (g/dm³)

Extracto seco total: 34,4 (g/dm³)

Acidez total: 7,0 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,24 (g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3,10



QUINTA DE NAÍDE GRANDE ESCOLHA BRANCO 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor citrina, com um aroma intenso, fino e elegante, com um toque citrino e um ligeiro tropical. Na boca é um vinho cremoso, muito elegante, tem um toque fresco e um final longo e distinto.
Bom para acompanhar peixes gordos, carnes brancas e mariscos.
Consumir a uma temperatura de 10° C.

CASTAS

40% Loureiro, 40% Arinto, 20% Trajadura.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 8 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 12° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO

E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Battonage até Março 2012

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12,0%

Açúcares redutores: 1,3 (g/dm³)

Extracto seco total: 18,8 (g/dm³)

Acidez total: 6,0 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,3 (g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3,32





σο
ο
ο