



QUINTA DA FÔZ

GRANDE RESERVA
VINHAS VELHAS . OLD VINES

Região DOC Douro tinto 2017

Castas

Field blend de vinhas velhas com mais de 100 anos / 30 castas

Vinificação

As uvas são provenientes da parcela mais antiga com cepas com 100 anos. A data da colheita de cada parcela é determinada segundo o estado de maturação ideal das uvas. A vinificação é feita em lagares de granito com pisa a pé. A fermentação é efetuada sobre uma temperatura controlada. A maceração demora cerca de quinze dias.

Estágio

O estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês.

Sistematização / Tipo de Plantação

Vinha em socalcos tradicionais

Notas de Prova

Cor Vermelho intenso com um toque violáceo. Aroma vivo com foco na fruta madura, onde sobressaem leves notas de compota e um toque floral. Da sua passagem pela barrica de carvalho francês, o vinho herdou as notas de especiarias e fumado, que se integram perfeitamente com as notas de frutos negros maduros. No palato possui um sabor intenso onde o tanino elegante é muito persistente. A acidez particular deste vinho, juntamente com o seu volume confere-lhe uma elegância que perdura e que bem o caracteriza. Vinho com grande potencial de envelhecimento.

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Temperatura de Serviço: 16°C – 18°C

Enologia: Filipe Ferreira

