



QUINTA DA FÓZ

RESERVA
VINHAS VELHAS . OLD VINES

Região DOC Douro Tinto 2018

Castas

Vinhas Velhas de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

Vinificação

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 dez dias.

Estágio

O estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha em socalcos

Notas de Prova

Cor vermelho cereja. Aroma complexo e intenso onde predominam frutos Vermelho assim como, a ameixa preta e leves tons florais. Notas de chocolate negro e um pouco de especiarias são provenientes do estágio em barrica de carvalho francês. Na boca revela-se um vinho encorpado, onde sobressaem aromas a fruta fresca e os taninos aveludados bem integrados, conferem ao vinho elegância e um final de boca agradável e persistente.

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Temperatura de Serviço: 16°C – 18°C

Enologia Filipe Ferreira

