



# QUINTA DA FÔZ

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 12 meses em barricas de carvalho francês.

## **Sistematização / Tipo de Plantação:**

Vinha em patamares e socalcos tradicionais.

## **Notas de Prova**

Cor Vermelho intensa com um ligeiro toque púrpura. No nariz, é um vinho extremamente rico em aromas como os Frutos do Bosque, Amora e Framboesas que se completa como um bouquet floral, onde as violetas são dominantes e um ligeiro toque a pimenta. É um vinho caracterizado por um bom volume e uma boa persistência em boca. O tanino suave bem integrado, concede a este vinho um final de boca fresco com notas de frutos secos. Os aromas após degustar o vinho, fazem lembrar notas de chocolate e fruta.

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 16°C – 18°C

**Enologia:** Filipe Ferreira



QUINTA DA FÔZ  
SINCE 1872

QUINTA DA FÔZ . PINHÃO . GOUVÃES DO DOURO . WWW.QUINTADAFÔZ.PT . ENOTURISMO@QUINTADAFÔZ.PT  
f /quintadafoz.pt i /quintadafoz1872