



BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

Foral dos Quatro Ventos Superior

Tinto 2015



13,5
%vol

 16-18°C



Cor rubi profunda. Notas de fruta negra bem madura e suave nuance de madeira bem tostada.



Apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas.



12 meses em barricas de carvalho francês e russo.



FORAL DOS QUATRO VENTOS SUPERIOR TINTO 2015



DENOMINAÇÃO: DOC Douro

CASTAS: 40% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês e russo

ENÓLOGA: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Xistoso

PRIMEIRA COLHEITA: 1984

HISTÓRIA:

O Foral dos Quatro Ventos Superior é produzido com uvas da Quinta dos Quatro Ventos. Com uma área total de cerca de 150 hectares esta quinta centenária está situada no Douro Superior, nos limites das freguesias de Seixas e Numão, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Dispõe de um total de 45 hectares de vinha/patamar e vinha ao alto de plantação recente.

PERFIL:

Vinho de cor rubi profunda bastante complexo aromaticamente onde dominam notas de frutos vermelhos e uma ligeira nuance de tosta que advém do estágio em barricas de 300 lts de 1 ano de carvalho francês e russo (caucasiano). Na boca é fresco, intenso com grande personalidade e persistência. Um dos ex-libris da Aliança no Douro.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,62

Açúcar Residual (g/l): 1,2

Acidez Total(g/l AT): 4,6

SO2 Total (mg/l): 89

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Cor rubi profunda. Notas de fruta negra bem madura e acanhadas notas de fumados. Na boca apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas. Os taninos muito maduros e bem casados com a acidez faz com que este vinho seja um vinho cheio de carácter.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com pratos de caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: