

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Foral dos Quatro Ventos

Tinto 2016



13,5
%vol

16 -18°C



Intenso com nuances de fruta vermelha bem madura. Complexo.



Concentrado e complexo com um ligeiro toque de doçura de final de boca, faz com que este vinho seja de uma invulgar e consensual agradabilidade. Evidentes notas de fruta vermelha e taninos suaves. Persistente.



É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou de peixe, elaborados.



FORAL DOS QUATRO VENTOS TINTO 2016

DENOMINAÇÃO: DOC Douro
CASTAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca
ESTÁGIO: Aço Inox
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Xistoso
PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

O Foral 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 das 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. Aí se produz a Quinta dos Quatro Ventos.

PERFIL:

Vinho jovem de cor violeta e grande intensidade aromática e gustativa. Frutado, fresco, intenso, jovem, agradável, modern e gastronómico são adjectivos que o caracterizam.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,59

Açúcar Residual (g/l): 0,7

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

SO2 Total (mg/l): 75

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Concentrado e complexo com um ligeiro toque de doçura de final de boca faz com que este vinho seja de uma invulgar e consensual agradabilidade. Evidentes notas de fruta vermelha e taninos suaves. Persistente.

GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou de peixe, elaborados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: