

Quinta dos Quatro Ventos

Tinto 2015



14,0
%vol

 16-18°C



Cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira, onde estagiou.



No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores. Apresenta frescura e personalidade muito vincada, o que lhe confere um enorme potencial gastronómico.



12 meses em barricas novas de carvalho francês (75%) e carvalho russo (25%).



QUINTA DOS QUATRO VENTOS TINTO 2015

DENOMINAÇÃO: DOC Douro

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

ESTÁGIO: 12 meses em barricas novas de carvalho francês (75%) e carvalho russo (25%).

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Xistoso

PRIMEIRA COLHEITA: 1999



HISTÓRIA:

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. Aí se produz o Quinta dos Quatro Ventos.

PERFIL:

Em 2015, o ano agrícola decorreu de agrado à cultura da vinha na região do Douro. A chuva antes da Primavera e no princípio do Verão garantiu os níveis de água suficientes para uma maturação atempada e equilibrada das uvas na Quinta dos 4 Ventos. As vinhas de Touriga Nacional e Franca, bem como as de Tinta Roriz utilizadas para a produção do Quinta dos Quatro Ventos Tinto 2015 apresentaram equilíbrio de produção, o que permitiu produzir um vinho com boa cor e complexidade aromática e com muita elegância, o que o torna, tal como a maioria dos vinhos desta colheita, muito gastronómico.

As uvas da Quinta dos Quatro Ventos são vindimadas à mão, submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8° C) durante cinco dias, fermentação alcoólica durante 8 a 10 dias (30 ° C) e uma maceração final durante quatro dias.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,50

Açúcar Residual (g/l): 1,2

Acidez Total(g/l AT): 5,4

SO2 Total (mg/l): 113

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

O Quinta dos Quatro Ventos 2015 apresenta uma cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira onde estagiou. Vinho denso e encorpado com taninos muito elegantes. No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.

GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, assados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: