

Quinta dos Quatro Ventos Reserva

Tinto 2013



14,5
%vol

16 -18°C



Cor granada muito concentrada. Aroma a frutos vermelhos muito evidentes com suaves nuances de tabaco e chocolate preto.



Na boca o ataque é suave com notas frutadas e tostadas. Estruturado mas elegante. Muito persistente.



14 meses em barricas novas de carvalho francês e russo.



QUINTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2013

DENOMINAÇÃO: DOC Douro

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

ESTÁGIO: 14 meses em barricas novas de carvalho francês e russo

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Xistoso e Granítico

PRIMEIRA COLHEITA: 2001



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 só em anos excecionais o Quinta dos Quatro Ventos Reserva.

PERFIL:

Colheita de 2013 foi uma colheita excecional para o Quinta dos Quatro Ventos Reserva, e para a região do Douro. Houve boa pluviosidade ao longo do ano o que permitiu uma boa maturação da Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Vinificação em lagar de inox seguindo de um estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e russo.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,29

Açúcar Residual (g/l): 1,70

Acidez Total(g/l AT): 5,80

SO2 Total (mg/l): 140

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Cor granada muito concentrada. Aroma a frutos vermelhos muito evidentes com suaves nuances de tabaco e chocolate preto. Na boca o ataque é suave com notas frutadas e tostadas. Estruturado mas elegante. Muito persistente.

GASTRONOMIA:

Quinta dos Quatro Ventos Reserva acompanha bem pratos de carnes encarnadas, assados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: