



QUINTA DA FÔZ

Região: DOC Douro Tinto 2018

Castas

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

