



QUINTA DA FÓZ RESERVA

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 18 meses em barricas de carvalho francês.

Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha em socalcos

Notas de Prova

Cor vermelho cereja. Aroma complexo e intenso onde predominam frutos Vermelho assim como, a ameixa preta e leves tons florais. Notas de chocolate negro e um pouco de especiarias são provenientes do estágio em barrica de carvalho francês. Na boca revela-se um vinho encorpado, onde sobressaem aromas a fruta fresca e os taninos aveludados bem integrados, conferem ao vinho elegância e um final de boca agradável e persistente.

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Temperatura de Serviço: 16°C – 18°C

Enologia Filipe Ferreira

Medalha de Ouro – Mundus Vini 02/2021



QUINTA DA FÓZ
SINCE 1872

QUINTA DA FÓZ . PINHÃO . GOUVÃES DO DOURO . WWW.QUINTADAFÓZ.PT . ENOTURISMO@QUINTADAFÓZ.PT
f /quintadafoz.pt i /quintadafoz1872