



# 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