

QUINTA DOS QUATRO VENTOS GRANDE RESERVA

TINTO 2018



DOC DOURO




13,5 %vol  16°C - 18°C

 Touriga Nacional
Touriga Franca

 Xistoso

 14 meses em barricas novas de carvalho francês e russo

 75cl

 Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,55 kg
Dimensões 0.347 x 0.268 x 0.095 m
Volume: 0,009 m3

 Francisco Antunes

PERFIL

A colheita de 2018 foi muito boa na região do Douro e especificamente na Quinta dos Quatro Ventos. O equilíbrio entre pluviosidade e temperatura ao longo do ano permitiu a obtenção de uvas de elevada qualidade das variedades Touriga Nacional e Touriga Franca dando azo a vinhos muito frescos e equilibrados.

Colheita manual com triagem selectiva, seguida de maceração a frio durante 5 dias e vinificação em lagar de inox a 30°C. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e russo.

NOTAS DE PROVA

Cor granada com notas alambreadas. Aroma com suaves nuances de tabaco e chocolate preto.

Na boca, o ataque é suave com notas tostadas e de fruta muito madura. A característica desta colheita é precisamente a frescura com que este vinho se apresenta bem como o equilíbrio que denota. É equilibrado, bem estruturado e elegante, apresentando elevada persistência em boca.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,72

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,4

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com carnes de caça, carnes grelhadas e assados.

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 produzimos, apenas e só em anos excepcionais, o Quinta dos Quatro Ventos Grande Reserva.

Revisto em 28/11/2024



BACALHÓA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhóa.pt