QUINTA DOS FRADES COMENDADOR DELFIM FERREIRA GRANDE RESERVA 2015

DOURO D.O.C.

SOBRE ESTE VINHO
Quinta dos Frades Comendador Delfim Ferreira Grande Reserva 2015 é um vinho histórico de uma das propriedades mais emblemáticas do Douro. Feito a partir de uma mistura de 23 variedades de uvas, apresenta frutas negras concentradas, nuances de carvalho tostado e taninos marcantes e elegantes. Com mais de 100 anos de idade das vinhas, este vinho tem um potencial de envelhecimento excepcional, refletindo a rica herança vinícola da propriedade que remonta a 1256.

NOTAS DE PROVA
Cor vermelha intensa e escura, aroma de frutas negras, carvalho tostado e taninos poderosos. Final longo e picante.

VINIFICAÇÃO
As uvas de vinhedos muito antigos são colhidas à mão, fermentadas a temperaturas controladas e envelhecidas em barricas novas de carvalho francês por 12 meses antes do engarrafamento.

PRODUTOR
Quinta dos Frades

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Douro

CLASSIFICAÇÃO
Grande Reserva

ENVELHECIMENTO
12 meses em barricas novas de carvalho francês, ligeiramente tostadas. Mínimo de 12 meses de envelhecimento em garrafa

TIPO DE SOLO
Xisto

TEOR ALCOÓLICO
14.5% Vol.

COLHEITA
2015

VARIEDADES DE UVA
23 variedades de uvas locais, principalmente Touriga Franca, Tinta Amarela e Bastardo.

COR
Tinto

ESTILO
tranquilo

AROMAS
frutas negras, carvalho tostado, defumado e especiarias

HARMONIZAÇÕES
Pratos regionais intensos, caça, carnes curadas, carnes assadas

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600216571247