

QUINTA DOS FRADES VINHAS VELHAS

TINTO 2015

DOURO D.O.C.



SOBRE ESTE VINHO

Quinta dos Frades Grande Reserva Vinhas Velhas Tinto 2015 é um vinho emblemático de vinhas velhas com mais de 100 anos. Produzido em quantidades limitadas, apresenta frutos pretos maduros concentrados, taninos firmes e um final longo. Os métodos tradicionais de viticultura, incluindo a colheita manual e a pisa em lagares de granito, refletem o património da adega e o compromisso com a qualidade.

NOTAS DE PROVA

Vermelho escuro profundo com aromas de frutos pretos maduros, fumo, especiarias e tostado de madeira. Corpo cheio com taninos firmes e um final persistente.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, pisadas em lagares de granito, fermentadas durante 6 a 10 dias com extração suave e controlo de temperatura.

PRODUTOR

Quinta dos Frades

COLHEITA

2015

PAÍS

Portugal

VARIEDADES DE UVA

Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Tinta Francisca, Tinto Cão, Bastardo, Rufete e Donzelinho

REGIÃO

Douro

COR

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

Grande Reserva

ESTILO

tranquilo

ENVELHECIMENTO

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

AROMAS

frutos pretos maduros, fumo, especiarias e tostado de madeira

TIPO DE SOLO

Xisto

HARMONIZAÇÕES

Pratos regionais com sabores concentrados, caça, enchidos, carnes assadas

TEOR ALCOÓLICO

14.5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600216571230