

# QUINTA DOS FRADES VINHA DOS DEUSES RESERVA TINTO 2018

## DOURO D.O.C.



### SOBRE ESTE VINHO

Quinta dos Frades Vinha dos Deuses Reserva é um vinho tinto seco e encorpado da região do Douro. Uma mistura de vinhas velhas e novas envelhecidas em carvalho francês, oferece aromas concentrados de frutas negras com um final cremoso. A propriedade, datada de 1256, destaca a rica história vitivinícola da região.

### NOTAS DE PROVA

Cor púrpura escura com aroma concentrado de frutas negras, notas de baunilha e torrefação. Encorpado com taninos elegantes macios e um longo final cremoso.

### VINIFICAÇÃO

Seleção manual das uvas, pisadas em lagares de granito, envelhecido em barricas de carvalho francês. Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável.

### PRODUTOR

Quinta dos Frades

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Douro

### CLASSIFICAÇÃO

Reserva

### ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês, Mínimo de 12 meses de envelhecimento em garrafa

### TIPO DE SOLO

Xisto

### TEOR ALCOÓLICO

14% Vol.

### COLHEITA

2018

### VARIEDADES DE UVA

40% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 30% mistura de variedades tradicionais da região do Douro

### COR

Tinto

### ESTILO

tranquilo

### AROMAS

Frutas negras concentradas e maduras, baunilha e notas de torrefação

### HARMONIZAÇÕES

Carne de vaca grelhada, Roastbeef, Cozinha mediterrânica

### TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

a 18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600216571223