

QUINTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2021

DOC DOURO



16°C - 18°C



Touriga Nacional (60%),
Touriga Franca (30%),
Tinta Roriz (10%)



Xistoso e Granítico



12 meses em barricas novas de
carvalho francês (75%) e carvalho
russo (25%).



75cl

Caixa 6uni.



Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3



Francisco Antunes | Magda Costa

PERFIL

O ano de 2021 foi de muito boa qualidade na região do Douro. A chuva antes da Primavera e no princípio do Verão, garantiu os níveis de água suficientes para uma maturação perfeita das uvas na Quinta dos Quatro Ventos. No entanto, alguma precipitação em meados de Setembro conduziu a atrasos na maturação na fase final da vindima. As uvas da Quinta dos Quatro Ventos são vindimadas à mão. São submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8° C) durante cinco dias, fermentação alcoólica durante 8 a 10 dias (30 ° C) e uma maceração final durante quatro dias.

NOTAS DE PROVA

O Quinta dos Quatro Ventos 2021 apresenta uma cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira onde estagiou. Na boca é encorpado mas elegante com taninos presentes muito harmoniosos. No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 6,1

PH: 3,57

SO2: 101

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, 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 se produz o Quinta dos Quatro Ventos.

Revisto em 05/08/2026



BACALHÓIA

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