QUATRO VENTOS
TINTO 2021

BACALHÔA

DOC DOURO

13 %vol

16ºC - 18ºC

Tinta Barroca (40%)
Tinta Roriz (30%)
Touriga Franca (30%)

Xistoso

Aço Inox

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3

Francisco Antunes

HISTÓRIA

Este Quatro Ventos, anteriormente com o prenome Foral, é produzido com uvas da Quinta que lhe confere o seu nome. Com uma área total de cerca de 150 hectares esta quinta centenária está situada no Douro Superior, nos limites das freguesias das 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 a Quinta dos Quatro Ventos.

PERFIL

Vinho jovem de cor violeta e grande intensidade aromática e gustativa. Frutado, fresco, intenso, jovem, agradável, moderno e gastronómico são adjectivos que o caracterizam.
Um vinho do Douro com caracteristicas próprias que o tornam muito agradável e gastronómico, sendo um excelente acompanhante de refeições.

NOTAS DE PROVA

Intenso com nuances de fruta vermelha bem madura. Concentrado e complexo com uma marcada suavidade no final de boca faz com que este vinho seja de uma invulgar e consensual agradabilidade. Evidentes notas de fruta vermelha e taninos suaves. Persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 4,9
PH: 3,72
SO_2: 95
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou de peixe, elaborados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita de 2018:
MUNDUS VINI 2020 - Medalha de Ouro

Colheita de 2017:
DECANTER Magazine "Douro Value Reds" June 2019 (Foral dos Quatro Ventos 2017 – 95 Points - OUTSTANDING)

Revisto em 23/09/2021

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

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

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

bacalhoa.pt