

QUATRO VENTOS SUPERIOR

TINTO 2017



DOC DOURO



16°C - 18°C



Touriga Nacional (40%),
Tinta Roriz (30%), e
Touriga Franca (30%).



Xistoso



12 meses em barricas de carvalho
francês e russo



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,223 x 0,146x 0,318 m
Volume: 0,010 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Vinho de cor rubi profunda bastante complexo aromaticamente onde dominam notas de frutos vermelhos e uma ligeira nuance de tosta que advém do estágio em barricas de 300 lts de 1 ano de carvalho francês e russo (caúcaso). Na boca é fresco, intenso com grande personalidade e persistência. Um dos ex-libris da Aliança no Douro.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Notas de frutos vermelhos bem maduros e suave nuance de madeira bem tostada.

Na boca apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas. Os taninos muito maduros e bem casados com a acidez faz com que este vinho seja um vinho cheio de carácter.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,3

PH: 3,70

SO₂: 113

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,43

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com pratos de caça.

HISTÓRIA

Quatro Ventos Superior é produzido com uvas da Quinta dos Quatro Ventos. 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.

Estão plantados um total de 45 hectares de vinha/patamar e vinha ao alto com diferentes exposições solares, dando prioridade absoluta às variedades mais tradicionais do Douro Superior (Touriga Franca e Nacional e Tinta Roriz).

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

bacalhoa.pt

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