

# QUINTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA

## TINTO 2018



DOC DOURO



Touriga Nacional,  
Touriga Franca,  
Tinta Roriz



Xístoso



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 m<sup>3</sup>



Francisco Antunes

### PERFIL

O ano de 2018 foi um ano que decorreu bastante lento relativamente à média dos anteriores e que se reflectiu numa vindima tardia com alguma pluviosidade na fase final da mesma. A qualidade das uvas e do vinho uma vez que a maioria já tinha sido vindimada quando das chuvas permitiu a obtenção de um vinho muito agradável e gastronómico.

As uvas da Quinta dos Quatro Ventos são vindimadas à mão, 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 4 dias.

### NOTAS DE PROVA

O Quinta dos Quatro Ventos 2018 apresenta uma cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira onde estagiou. Vinho denso e encorpado com taninos muito elegantes. No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.

Algumas palavras chave: elegância, frescura, gastronomicidade.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,63

SO<sub>2</sub>: 133

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,4

ALERGÉNEOS: 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 28/09/2021



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