

QUINTA DOS QUATRO VENTOS GRANDE RESERVA

TINTO 2014



DOC DOURO



16°C - 18°C



Touriga Nacional,
Touriga Franca e
Tinta Roriz.



Xistoso



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



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,55 kg
Dimensões 0.347 x 0.268 x 0.095 m
Volume: 0,009 m3



Francisco Antunes

PERFIL

A colheita de 2014 foi excepcional na região do Douro e muito especificamente na Quinta dos Quatro Ventos.

O equilíbrio entre pluviosidade e temperatura ao longo do ano permitiu a obtenção de uvas de elevada qualidade das variedades Touriga Nacional e Touriga Franca.

Colheita manual com triagem selectiva seguida de maceração a frio durante 5 dias e vinificação em lagar de inox.

Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e russo.

NOTAS DE PROVA

Cor granada muito concentrada. Aroma a frutos vermelhos muito evidentes com suaves nuances de tabaco e chocolate preto. Na boca o ataque é suave com notas frutadas e tostadas. Fresco e equilibrado. Estruturado mas elegante. Muito persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,50

PH: 3,36

SO₂: 148

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,90

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com carnes de caça, carnes grelhadas e 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 só em anos excecionais o Quinta dos Quatro Ventos Grande Reserva.

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