

Quinta dos Quatro Ventos

Tinto 2014



14,0
%vol



16 -18°C



Cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira, onde estagiou.



No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.



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



QUINTA DOS QUATRO VENTOS TINTO 2014



DENOMINAÇÃO: DOC Douro

CASTAS: 70% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz

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

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Xistoso

PRIMEIRA COLHEITA: 1999

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.

PERFIL:

Em 2014, a vindima foi de um nível qualitativo bastante bom mas ensombrado por chuvas no meio da vindima que tornaram o final da vindima algo demorado. 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.

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.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,2

PH: 3,58

Açúcar Residual (g/l): 0,9

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 118

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

O Quinta dos Quatro Ventos 2014 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.

GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, assados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: