

<http://www.alianca.pt>

## Quinta dos Quatro Ventos 2006



**Cor:** Tinto  
**Capacidade:** 750 ml  
**Grau:** 14,5% vol.  
**Castas:** Touriga Franca - Tinta Roriz –  
 Touriga Nacional

**Estágio:** 12 meses em barricas novas de carvalho francês (60%) e carvalho russo (40%)

**Acondicionamento:** As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10<sup>o</sup>-12<sup>o</sup> - com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

É com grande satisfação que apresento o Quinta dos Quatro Ventos 2006. Este sentimento deve-se, não só ao lançamento de mais uma colheita mas também pela dimensão que o projecto Quintas Aliança tem vindo a tomar, com o corolário de cerca de 100.000 garrafas produzidas deste vinho. A irreverência da juventude aliada a uma harmonia de aromas e sabores transformam este vinho num primor de elegância, ao nível dos melhores Quatro Ventos até hoje produzidos. É um vinho poderoso, muito frutado com notas de frutos silvestres complementada por nuances de tostados. Na boca é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores. Está absolutamente pronto a beber, podendo seguramente guardá-lo durante pelo menos 8 a 10 anos. *Francisco Antunes.*

### Notas de prova

**Características Visuais:** Cor granada muito concentrada.

**Características Olfactivas:** Aroma bem presente a frutos maduros misturados com notas tostadas da madeira onde estagiou.

**Características Gustativas:** Vinho denso e encorpado com taninos muito elegantes. No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.

**Temperatura Ideal:** A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar pratos tradicionais da gastronomia Portuguesa.

**Quantidade Produzida:** 112.500 garrafas de 750ml e 1.500 magnum.

### Prémios:

88 Pontos WINE SPECTATOR;

Medalha de Bronze INTERNATIONAL WINE CHALLENGE;

Commended DECANTER WORLD WINE AWARDS 2009.

*Steak au poivre, arroz, aipim frito, champignon salteado com azeitonas e pimentas de biquinho, conserva de pepino agri-doce. Almoço em 16 de agosto de 2009.*