

[Minha Conta](#)[Acompanhe seu pedido](#)

Seja Bem Vindo a Decanter
Já é cadastrado? [clique aqui](#)

Portfólio de Vinhos

Bebidas Importadas

Destilados
Licores
Vinhos

Bebidas Nacionais

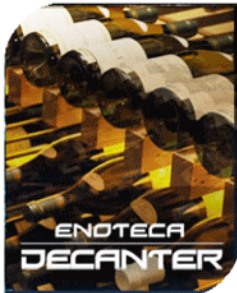
Espumantes
Vinhos

Cristais

Acessórios
Azeites

Buscar

Receba Informações:



Decanter Bebidas Importadas Vinhos



Vale da Raposa Reserva 2010

Preço a vista:

Por **R\$ 73,60**

Ficha Técnica

Classificação

Tinto

Uva

Tinto Cão, Touriga Nacional

Produtor

Domingos Alves de Sousa

País

Portugal

Regiões

Douro

Safra

2010

Região

Douro - Baixo Corgo - Quinta do Vale da Raposa, vinhas com mais de 20 anos.

Composição de Castas

50% Touriga Nacional, 50% Tinto Cão

Amadurecimento

7 meses em barricas de carvalho francês de Allier e Névers de 2º ano.

Estimativa de Guarda

6 anos

Temperatura de Serviço

16-18°C

Premiações mais Relevantes

PARKER: 87 Pontos

Características Climáticas

Protegido pela Serra do Marão (pico de 1.400m) da influência do Atlântico, o Baixo Corgo apresenta-se ainda como a sub-região mais fresca e úmida do Douro, com aproximadamente 800mm de chuva/ano. As temperaturas de verão são muito altas, chegando a 35°C.

Características do Solo

Solo de xisto, do período pré-Cambriano, com presença de argila. Inclinação da quinta de mais de 30°, com exposição ao sul-poente.

Elaboração

As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação com película por 6 dias, com controle de temperatura e fermentação tradicional em cubas de inox. Trasfegas para as barricas de carvalho francês. Permanência de no mínimo 3 meses na garrafa antes da emissão ao comércio.

Características Organolépticas

Rubi concentrado, com tons violáceos. Sedutor pelo nariz de violeta e flor de laranjeira que caminham juntas com pequenas bagas maduras (framboesa, mirtilo), tons balsâmicos e da barrica sabiamente administrada. De médio corpo, todo em elegância, com taninos ultra finos. Conjunto direcionado ao prazer imediato.

Fechamento Tampa Rosca

Não

Classificação Legal

Douro D.O.C.

Gradação Alcoólica

14° GL

Diretrizes Enogastronômicas

Bacalhau confitado, servido ao coulis de beterraba; Entrecôte grelhado mal passado, servido com cebolinhas cozidas ao vinho tinto; Lombo suíno assado com cogumelos, ervilhas frescas e mini-cenouras.

Opinião dos consumidores:

Média de avaliações:

nenhum voto

| | |
|--|-------------|
| | nenhum voto |
| | nenhum voto |
| | nenhum voto |
| | nenhum voto |
| | nenhum voto |

Avalie este Produto

Avalie este produto:

- Tenho interesse
 Não tenho interesse
 Já tenho esse produto

[Publique sua opinião](#)

© 2012 - Decanter Importadora de Vinhos Finos | Todos os direitos reservados | Política de privacidade
 Av. Brasil, 660 | CEP: 89050-000 | Blumenau - SC | Fone: (47) 3326-0111

CNPJ 01.367.632/0001-50 "Se beber não dirija. Beba com moderação."

Formas de pagamento:



Sobre a Decanter | Política de qualidade | Política de compras | Programa de Responsabilidade Decanter
 Dúvidas | Fale Conosco | sac@decanter.com.br

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.