



HERDADE
DA
FARIZOA
COMPANHIA DAS QUINTAS

Farizoa Reserva 2006



FICHA TÉCNICA

Produtor Herdade da Farizoa
Tipo Tinto
Pais Portugal
Região Alentejo / Borba (Regional)
Enólogo João Corrêa e Nuno do Ó, Joaquim Mendes (Enólogo Residente)
Quantidade Produzida 7000

CASTAS

Touriga Nacional - 80 %
Aragonez - 10 %
Syrah - 10 %

ANÁLISE

Teor Alcoólico 14,70%
Acidez Total 5,70g/l
PH 3,47
Açúcares Redutores 3,00g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação a temperatura controlada de 28°C. Maceração pós-fermentativa de 2 meses.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha cereja O aroma é profundo e de carácter floral num registo de flor de laranjeira com notas de mirtilos, ameixas, chocolate e especiarias. Excelente estrutura e frescura, onde as notas aromáticas persistem no longo final.

SERVIR COM

É especialmente recomendado para carnes grelhadas, com ervas aromáticas e especiarias.

NOTAS

Conservação: deitado a temperatura constante a 15 °C Consumo: Servir à temperatura de 16-18°C

PRODUTOR

Herdade da Farizoa,
Companhia das Quintas Vinhos SA.
Quinta da Romeira de Cima, Apartado 767 2670-678 Bucelas
Telefone 219 687 380
Fax 219 687 399
Email geral@companhiadasquintas.pt

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*