

[http://www.anaimport.com.br/quinta\\_fontenova.html](http://www.anaimport.com.br/quinta_fontenova.html)



## QUINTA DA FONTE NOVA

### Chamadouro Reserva

Variedade: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

Procedência DOC Douro

Vinhedos Espaldeira

Produção 20.000 garrafas

Elaboração Tradicional do Douro, com pisa a pé e maceração em tanques de cimento e granito por 5 a 6 dias

Envelhecimento 8 meses em barricas de carvalho francês e americano

Álcool 13,5 GL

Açúcar 2,5 g/l

Apresentação: Garrafas de 750ml

Notas de Degustação: Vermelho rubi, com notas de frutos silvestres maduros e florais. Encorpado, volumoso e denso, com taninos presentes, porém sem agressividade.

Proporciona um agradável e persistente final.

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*