



QUINTA FOZ DE AROUCE TINTO 2010

Classificação	Vinho Regional Beiras
Tipo	Tinto
Castas	Baga e Touriga Nacional
Região	Beiras
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Desengace total e fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura, precedida de maceração pré fermentativa a frio.
Estágio	6 meses em meias pipas de carvalho francês de primeiro e segundo ano .
Álcool	14% vol.
Acidez total	6,0 g/l
Açúcares redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Boa concentração aromática com notas de frutos vermelhos e resina. Taninos macios, equilibrado com um final persistente.

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites



1 ITEM

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Quinta de Foz de Arouce Tinto 2010 \(750ml\)](#)



Quinta de Foz de Arouce Tinto 2010 (750ml) - 00131710

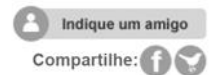


Produtor: Quinta de Foz de Arouce
Classificação: Tinto
Uva: Baga, Touriga Nacional
País: Portugal
Safra: 2010

Por R\$ 131,00
em 3X de R\$ 43,67 sem juros



Características Organolépticas: Coloração rubi intensa. Os aromas estão centrados nos frutos negros silvestres, no leve tom floral, nas especiarias e caruma. Conjunto bem proporcionado, fresco, com taninos finos, boa persistência.



Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Beiras - Lousã - 15 ha de vinhedos; 3 hectares de vinhas com mais de 50 anos (Vinha de Santa Maria), 9 ha de vinhas com 5 anos e 3 ha plantados em 200

Composição de Castas: 80% Baga e 20% Touriga Nacional

Amadurecimento: 6 meses em meias barricas de carvalho francês e português, novas e de 2º uso.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima de padrão mediterrâneo temperado, com verões muito quentes e invernos amenos. As precipitações são abundantes nas áreas montanhosas da Cordilheira Central, mas diminuem rapidamente para Leste e Sul onde a falta de chuvas é bastante acentuada.

Características do Solo: Predominantemente xistoso, de características aluvionais.

Elaboração: Colheita manual das uvas no ponto ótimo de maturação em caixas de 15 kgs. Após o desengace total, a fermentação ocorre em tanques de inox com controle térmico. O vinho é então trasfegado para o amadurecimento em meias barricas de carvalho. Engarrafamento.

Características Organolépticas: Coloração rubi intensa. Os aromas estão centrados nos frutos negros silvestres, no leve tom floral, nas especiarias e caruma. Conjunto bem proporcionado, fresco, com taninos finos, boa persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Arroz de coelho; Leitão recheado; Dobradinha com feijão branco; Asinhas de perdiz grelhadas na brasa.

Premiações mais Relevantes: WINE & SPIRITS 2013: 94 Pontos JOÃO PAULO MARTINS 2011: 16 em 20

Classificação Legal: Vinho Regional Beiras

Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.