

Foral Reserva Tinto

Tinto 2010



Safra 2010. Jantar em 12/10/2015.

FORAL RESERVA TINTO 2010

DENOMINAÇÃO: DOC Douro

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês.

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Xisto

PRIMEIRA COLHEITA: 1984



HISTÓRIA:

O Foral Reserva vem da Quinta dos Quatro Ventos. Com uma área total de cerca de 150 hectares esta quinta centenária está situada no Douro Superior, nos limites das freguesias de Seixas e Numão, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Dispõe de um total de 45 hectares de vinha/patamar e vinha ao alto de plantação recente. Aí se produz o Quinta dos Quatro Ventos.

PERFIL:

Vinho de cor rubi bastante complexo aromaticamente onde dominam notas de frutos vermelhos. Na boca é fresco, intenso com grande personalidade e persistência. Um dos ex-libris da Aliança no Douro.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13.5

PH: 3.6

Açúcar Residual: 1.8 g/l

Acidez Total(g/l AT): 5.2

SO2 Total (mg/l): 85

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

NOTAS DE PROVA:

Cor vermelho fechado. Notas de fruta negra bem madura e acanhadas notas de fumados. Na boca apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas. Os taninos muito maduros e bem casados com a acidez faz com que este vinho seja um vinho cheio de carácter.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com pratos de caça.

Safra 2010. Jantar em 12/10/2015.