

4+



# Quinta da Badula Reserva

Tinto 2011



**CASTAS** | Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet.

**VINHO** | Tinto

**COLHEITA** | 2011

**ENÓLOGO** | António Ventura

**SERVIR A** | 16°

**VITICULTURA** | Provenientes de solos pobres, arenosos e com produções controladas.

**VINIFICAÇÃO** | De acordo com os métodos tradicionais, as uvas foram colhidas à mão e foram cuidadosamente transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma seleção rigorosa à entrada da adega. A fermentação a uma temperatura controlada (26°C) decorreu em pequenos lagares de inox, com pisa a pé.

**GASTRONOMIA** | Servir com iguarias bem estruturadas e queijos.

**ÁLCOOL** | 14.0

**ACIDEZ TOTAL** | 6.20

**PH** | 3.68

**NOTA DE PROVA** | Com uma cor granada intensa. No nariz mostra-se distinto, poderoso e complexo. Encorpado e cheio, aroma com algum cacau e tabaco, fruto sóbrio, leve vegetal, com uma estrutura notável. Possui uma harmonia que impressiona durante toda a prova.

**PRÉMIOS** | Medalha de Ouro no Concurso Vinhos de Portugal 2015;  
Medalha de Ouro no La Selezione del Sindaco 2015;  
Commended no International Wine Challenge 2015;  
Medalha de Ouro no CVR Tejo 2015.



Safa 2011. Almoço em 29/10/2015, Restaurante Alfaia, Lisboa.