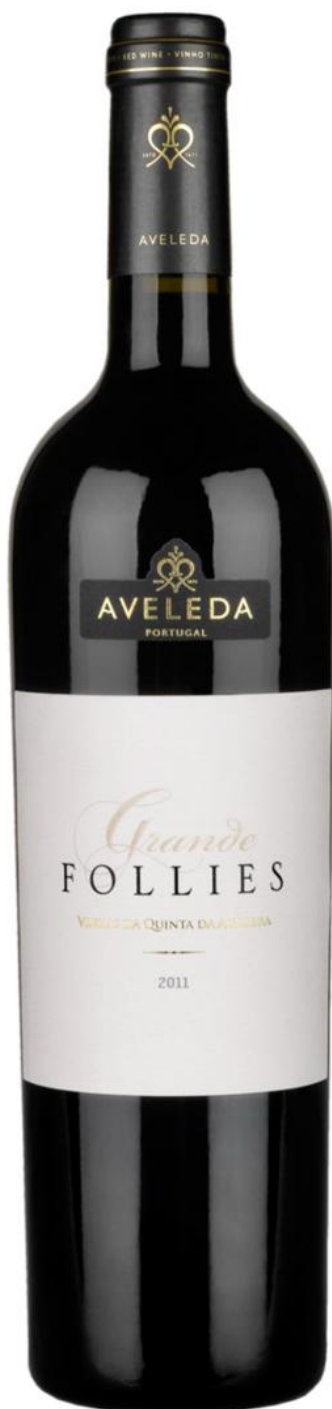


FOLLIES



Produtor	Aveleda
Região	Bairrada
Designação de Origem	DOC
País	Portugal
Ano de Colheita	2011
Castas	Touriga Nacional e Tinto Cão
Solo	Argiloso e calcário
Produção Média	40 hl/ha
Graduação Alcoólica	14,0% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	5,4 g/l
Açúcar Residual	1,5 g/l
Conservação	Até 10-20 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: produzido a partir da melhor parcela da casta Touriga Nacional, as uvas apresentam níveis de concentração muito elevados e excepcionais condições de maturação. A adição da casta Tinto Cão reforça o potencial de envelhecimento graças à sua acidez e coloração. A vindima manual realiza-se em condições ideais e é feita uma escolha manual dos cachos na vinha. A fermentação e a maceração decorrem em cubas de pequena capacidade a temperaturas controladas, seguindo-se uma maceração pós-fermentação a quente durante cerca de 3 semanas. Após a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês, o vinho estagia nas mesmas durante um ano. Segue-se o engarrafamento e posterior estágio em garrafa, de aproximadamente 1 ano.

Notas de Prova: o Grande Follies apresenta uma cor púrpura e uma lágrima fina e bem presente no copo. A elegante complexidade de aromas é caracterizada por intensas notas de cassis, chocolate e compota, integradas com as de madeira e folha de tabaco. Em boca, este vinho é muito cremoso e potente, desvendando notas de frutos pretos, compota e chocolate. Os taninos são firmes e redondos, oferecendo um final extremamente longo e cremoso.

Recomendações: pelo carácter exuberante do vinho, sugere-se abrir a garrafa meia hora antes da refeição. Um prato à base de carne vermelha tal como bife com molho de «foie gras», ou pratos de caça de pêlo (javali, gamo, etc.) casam na perfeição com este vinho. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750ml	3 garrafas dor caixa de madeira
750ml	1 garrafa por caixa presente



AVELEDA 2015 · www.aveledaportugal.pt · info@aveleda.pt

Safrá 2009. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.