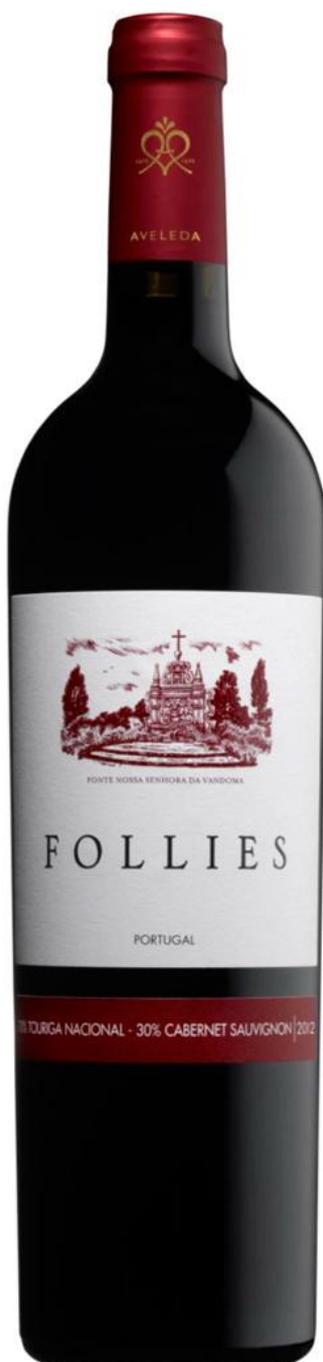


# FOLLIES



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região</b>	Bairrada
<b>Designação de Origem</b>	DO
<b>País</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2012
<b>Castas</b>	Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
<b>Solo</b>	Argiloso
<b>Produção Média</b>	50 hl/ha
<b>Graduação Alcoólica</b>	13% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	5,5 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	2 g/l
<b>Conservação</b>	Até 10 anos após o engarrafamento
<b>Enólogo</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Processo de Vinificação:** este vinho resulta de uma cuidada selecção das uvas de Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon que crescem nas vinhas da Quinta da Agueira. As uvas, colhidas separadamente no seu ponto óptimo de maturação, são cuidadosamente transportadas para a Adega daquela propriedade onde são submetidas a uma maceração/fermentação média a longa a temperatura controlada. Após estágio de cerca de um ano em barricas de carvalho francês, procede-se à elaboração do lote das duas castas em percentagens ideais. Depois do engarrafamento, o vinho repousa em garrafa durante 12 meses.

**Notas de Prova:** de cor granada intensa, apresenta um aroma apetecível e intenso, evidenciando a presença de frutos silvestres e um ligeiro toque a madeira, dando a sensação de baunilha. Na boca mostra volume, com taninos macios e elegância no seu conjunto. Uma boa combinação de castas num vinho personalizado e muito apelativo.

**Recomendações:** Ideal no acompanhamento de pratos de carne vermelha, caça e peixes gordos com molhos condimentados e igualmente podendo ser servido juntamente com queijos e frutos secos. Deve ser servido a uma temperatura entre os 18 e os 20°C.

#### ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

<b>GARRAFAS</b>	750 ml
<b>UNIDADES POR EMBALAGEM</b>	6 e 12 garrafas em caixa de cartão
<b>VEDANTE</b>	Rolha de cortiça



AVELEDA 2015 · [www.aveleda.com](http://www.aveleda.com) · [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)

Safra 2013. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.