

# FOLLIES



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região</b>	Bairrada
<b>País</b>	Portugal
<b>Designação de Origem</b>	D.O.
<b>Ano de Colheita</b>	2011
<b>Castas</b>	Touriga Nacional
<b>Solo</b>	Argiloso
<b>Produção Média</b>	50 hl/ha
<b>Gradação Alcoólica</b>	13.5% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	5 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	1,5 g/l
<b>Conservação</b>	Até 8-10 anos após o engarrafamento
<b>Enólogo</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Processo de Vinificação:** produzido a partir das melhores parcelas de Touriga Nacional, as uvas apresentam níveis de açúcar muito elevados e acidez equilibrada. 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. Após a fermentação maloláctica em cuba, o vinho estagia em barricas de carvalho Francês durante um ano. Segue-se o engarrafamento e posterior estágio em garrafa, de pelo menos 12 meses.

**Notas de Prova:** cor granada muito intensa. No nariz as notas de cassis, cereja e chocolate sobressaem integradas com notas de madeira. Na boca é muito encorpado mas equilibrado e elegante. Sobressaem notas de frutos pretos, figo e especiarias, com taninos firmes e redondos. Final de boca muito longo e cremoso.

**Recomendações:** Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas em molho untuoso, queijos ou doces conventuais em sobremesa. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 e 18°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.aveledaportugal.pt](http://www.aveledaportugal.pt) · [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)

Safra 2012. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.