

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Foral Reserva

Tinto 2014



14,0
%vol



Cor rubi fechado. Notas de fruta negra bem madura e acanhadas notas de fumados.



Apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas.



12 meses em barricas de carvalho francês.



FORAL RESERVA TINTO 2014

DENOMINAÇÃO: DOC Douro
 CASTAS: 40% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca
 ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês e russo
 ENÓLOGO: Francisco Antunes
 TIPO DE SOLO: Xisto
 PRIMEIRA COLHEITA: 1984

HISTÓRIA:

O Foral Reserva é produzido com uvas 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 profunda bastante complexo aromaticamente onde dominam notas de frutos vermelhos e uma ligeira nuance de tosta que advém do estágio em barricas de 300 lts de 1 ano de carvalho francês e russo (caucaso). Na boca é fresco, intenso com grande personalidade e persistência. Um dos ex-libris da Aliança no Douro.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0	PH: 3,50	Açúcar Residual (g/l): 0,6
Acidez Total(g/l AT): 5,4	SO2 Total (mg/l): 111	Temperatura de Serviço: 16-18 °C

NOTAS DE PROVA:

Cor rubi 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.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

2013 Vintage:
 Mundus Vini Summer Tasting – Medalha de Ouro (2015)
 Wine Spectator Magazine – 89 Pts (2015)

ALIANÇA, Vinhos de Portugal, S.A. | Rua do Comércio | Apartado 6 | 3781-908 Sangalhos - Portugal | Tel: (+351) 234 732 000 | www.alianca.pt

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.