

Quinta do Portal Reserva D.O.C. Douro 2014

Safra	2014
-------	------

Conteúdo	750 ml
----------	--------

Tipo	Tinto
------	-------

Classificação	Seco
---------------	------

Composição

Uva	Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (15%)
-----	------------------------------------------------------------------

Teor Alcoólico	14.5%
----------------	-------

Amadurecimento	9 meses em barricas novas de carvalho francês.
----------------	------------------------------------------------

Terroir

País	Portugal
------	----------

Região	Douro
--------	-------

Vinícola	Quinta do Portal
----------	------------------

Sommelier Wine

Visual	Rubi intenso.
--------	---------------

Olfativo	Frutas negras maduras, com notas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Gustativo	Frutado, harmonioso, com taninos firmes e expressão bom volume e saborosa acidez.
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------

Harmonização	Bife ancho com nhoque na manteiga, costeleta de cordeiro com crosta de amêndoas, massa ao ragu de linguíça toscana, leitão a pururuca, canelone aos quatro queijos, mix de queijos duros.
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Serviço

Decantação	30 minutos
------------	------------

Temperatura de Serviço	16 °C
------------------------	-------

Estimativa de Guarda	8 anos
----------------------	--------

Anotações*Vinícola*

Quinta do Portal

Ano de Fundação
1990

Tamanho da Propriedade
100 hectares

Enólogo responsável
Paulo Coutinho