

ESTABLISHED 1968  
**HERDADE DA  
 FARIZOIA**

**HERDADE DA FARIZOIA**  
 RESERVA 2012

*Este vinho revela-nos a essência do "terroir" da Herdade da Farizoa. Resultado da combinação das castas Touriga Nacional e Syrah, estagiadas 18 meses em barrica de carvalho francês.*



#### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Alentejo (Borba)

#### CASTAS

67% Touriga Nacional; 33% Syrah

#### NOTAS DE PROVA

*De cor rubi profunda, revela aroma intenso e complexo, com destaque para os frutos vermelhos e pretos (mirtilo, ameixa e framboesa), conjugados com notas de especiarias e tabaco, resultado de uma madeira muito bem integrada. Na boca apresenta uma notável frescura e um excelente equilíbrio, com taninos firmes mas sedosos. O final apresenta-se longo e de grande persistência aromática.*

#### VINHA

*A Touriga Nacional está maioritariamente em solos de origem xistosa, naturalmente pobres. São solos de textura argilosa e elevada predregosidade que permitem uma boa retenção, drenagem e arejamento possibilitando à planta uma ótima maturação. Estes solos dão origem a uvas mais concentradas. A casta Syrah encontra-se num solo semelhante, mas com maior proximidade a um afloramento calcário (solos com pH mais alto) originando vinhos com maior acidez e potencial de guarda.*

#### VINDIMA 2012

*O ano de 2012 caracterizou-se por um inverno com temperaturas muito baixas e pluviosidade praticamente nula. O mês de abril chuvoso veio repor as reservas do solo. Durante a floração, o tempo manteve-se seco e quente permitindo uma boa formação da uva. Apesar das noites relativamente frescas de agosto, o verão foi extremamente seco atrasando a maturação em cerca de 2 semanas. As uvas de Touriga Nacional foram apanhadas com 15 dias de atraso e as de Syrah com 9 dias relativamente à média dos últimos anos.*

#### VINIFICAÇÃO

*Após desengace e suave esmagamento, a Touriga Nacional teve 5 dias maceração a frio, fermentando a baixas temperaturas (24°C) em cubas de inox para preservar a frescura. O vinho permaneceu em maceração pós-fermentativa por 21 dias e após a malolática o vinho estagiou em barricas velhas de Carvalho Francês. As uvas Syrah fermentaram a 26°C tendo finalizado este processo em barricas novas de Carvalho Francês, tendo a malolática ocorrido nas mesmas. Os vinhos estagiaram em barricas de 225 litros durante 18 meses. O lote final foi elaborado a partir de uma selecção qualitativa confirmada por inúmeras provas.*

#### HARMONIZAR/SERVIR

*Saboreie com caça, carnes e queijos curados. Servir a 17°C.*

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5%  
 Acidez Total 5,6 g/l  
 pH 3,59  
 Açúcares 3 g/l

#### PRÉMIOS

Wine advocate/Robert Parker - 89 Pts  
 Concurso Vinhos de Portugal 2015 - Ouro

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,35 Kg	8,5 Kg	528	88	768 Kg	560 2426 101719	1 56 02426 10171 6



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380  
 Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.herdadedafarizoa.com



**Safra 2013. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba**