

QUATRO VENTOS TINTO 2019



DOC DOURO



Tinta Barroca (40%)
Tinta Roriz (30%)
Touriga Franca (30%)



Aço Inox



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m³



Francisco Antunes

PERFIL

Vinho jovem de cor violeta e grande intensidade aromática e gustativa. Frutado, fresco, intenso, jovem, agradável, moderno e gastronómico são adjectivos que o caracterizam.

Um vinho do Douro com características próprias que o tornam muito agradável e gastronómico, sendo um excelente acompanhante de refeições.

NOTAS DE PROVA

Intenso com nuances de fruta vermelha bem madura.

Concentrado e complexo com uma marcada suavidade no final de boca faz com que este vinho seja de uma invulgar e consensual agradávelidade. Evidentes notas de fruta vermelha e taninos suaves. Persistente.

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,3

PH: 3,63

SO₂: 81

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

SOLO: Xistoso

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou de peixe, elaborados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita de 2018:

MUNDUS VINI 2020 - Medalha de Ouro

Colheita de 2017:

DECANTER Magazine "Douro Value Reds" June 2019 (Foral dos

Quatro Ventos 2017 – 95 Points - OUTSTANDING)

HISTÓRIA

Este Quatro Ventos, anteriormente com o prenome Foral, é produzido com uvas da Quinta que lhe confere o seu nome. Com uma área total de cerca de 150 hectares esta quinta centenária está situada no Douro Superior, nos limites das freguesias das 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 a Quinta dos Quatro Ventos.



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt

Safra 2019. Jantar em 28/12/2020.