



QUINTA DA FÓZ

Região: DOC Douro Branco 2018

Castas

Vinha Velha / 15 castas

Vinificação

A data da colheita é determinada segundo o estado de maturação ideal das uvas. A vinificação é feita em barricas de 225lts de Carvalho Francês a temperatura controlada, e nas quais prolongamos o estágio em contacto com as borras finas durante 9 meses.

Estágio

Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha Velha em socalcos tradicionais.

Notas de Prova

Cor amarela fruto do seu estágio em barrica. Apresenta um aroma fresco e cítrico, com frutos de polpa branca e leves nuances de pólvora, demonstrando uma barrica muito bem integrada com o vinho. Na boca é um vinho que apresenta uma excelente mineralidade, acidez muito presente com notas de barrica bem integradas com o excelente volume e um final de boca longo persistente.

Teor Alcoólico: 13% Vol.

Temperatura de Serviço: 10°C – 12°C

Enologia: Filipe Ferreira / Pedro Branco



Classificações colheita 2014

Medalha de Prata – Mundus Vini 02/2017
17 pontos – Revista de Vinhos 03/2017

Classificações colheita 2017

17,5 pontos – Revista Grandes Escolhas 12/2018
Medalha Ouro – Mundus Vini 02/2019