

# QUINTA DOS QUATRO VENTOS GRANDE RESERVA

## TINTO 2015



DOC DOURO



16°C - 18°C



Touriga Nacional,  
Touriga Franca e  
Tinta Roriz.



Xistoso



14 meses em barricas novas de  
carvalho francês (75%) e russo (25%)



75cl



Caixa 3uni.  
Peso da Caixa: 5,55 kg  
Dimensões 0.347 x 0.268 x 0.095 m  
Volume: 0,009 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

A colheita de 2015 foi excepcional na região do Douro e muito especificamente na Quinta dos Quatro Ventos.

O equilíbrio entre pluviosidade e temperatura ao longo do ano permitiu a obtenção de uvas de elevada qualidade das variedades Touriga Nacional e Touriga Franca dando azo a vinhos muito frescos e equilibrados.

Colheita manual com triagem selectiva seguida de maceração a frio durante 5 dias e vinificação em lagar de inox.

Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e russo

### NOTAS DE PROVA

Cor granada muito concentrada. Aroma a frutos vermelhos muito evidentes com suaves nuances de tabaco e chocolate preto. Na boca o ataque é suave com notas frutadas e tostadas. O grande enfase nesta colheita é precisamente a frescura com que este vinho se apresenta bem como o equilíbrio que denota. Por isso é fresco e equilibrado. Estruturado mas elegante. Muito persistente.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,7

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,1

PH: 3,52

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,50

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com carnes de caça, carnes grelhadas e assados.

### HISTÓRIA

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 produzimos, apenas e só em anos excepcionais, o Quinta dos Quatro Ventos Grande Reserva.

Revisto em 07/02/2022



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