



## TN PÔPA 2007

Todos os vinhos da Quinta do Pôpa são vinificados com pisa a pé em lagares de granito e com temperatura controlada e, embora a propriedade possa produzir vinho do Porto, a opção foi pelos vinhos de mesa, com o objetivo de produzir alguns dos melhores tintos do Douro. Uma ambição assumida desde o início do projeto, com o reforço da plantação de castas nobres da região – O TN é o tinto que expressa muito bem a paixão e o Terroir do Douro, elaborado 100% com a uva Touriga Nacional de vinhas com mais de 60 anos – Excelente!!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** Portugal  
**Região** Douro  
**Produtor** Quinta do Pôpa  
**Safra** 2007

#### Elaboração

**Uva** 100% Touriga Nacional  
**Teor Alcoólico** 14,5%  
**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho Rubi intenso  
**Olfativo** Frutas vermelhas, especiarias doces, balsâmico com toque floral  
**Gustativo** Muito frutado, estruturado, elegante, média persistência mas muito equilibrado  
**Harmonização** Carnes assadas, sanduíche de pastrami, pernil, bacalhau à lagareira, filés com molho marcante e massas à bolonhesa

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°  
**Estimativa de Guarda** Pronto ou + 5 anos

### Do Pôpa

O nome, como está bom de ver, é herança do avô, a quem todos chamavam o “Pôpa” pela sua jovialidade e a franja lambida que usava e era a sua imagem de marca. Como nesses tempos não havia lacas nem gel, era com açúcar que conseguia o tal arrebitto capilar, o que, pelo que consta, lhe granjeava grande popularidade entre o mulherio de então. Era, portanto, aquilo a que se chamaria um moderno em meio rural e pode-se dizer que vai também um pouco nesse sentido a filosofia de produção da Quinta do Pôpa. Vinhos de perfil moderno e cheios de caráter, conciliando as modernas técnicas com a secular tradição duriense. Vinhos que se abrem ao mundo sem perderem a matriz duriense. Legal né?