



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, filé com molho marcante e massas à bolonhesa		

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16º
-------------------------------	--------

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 arrebito 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?