



TR 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 TR é o tinto que expressa muito bem a paixão e o Terroir do Douro, elaborado 100% com a uva Tinta Roriz de vinhas com mais de 60 anos – Excelente!!

Detalhes

Conteúdo	750ml
Tipo	Tinto

Elaboração

Uva	100% Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14,5%
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho francês
Safr	2007

Terroir

País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Quinta do Pôpa

por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi profundo com reflexos granada
Olfativo	Frutas vermelhas e negras, especiarias doces, balsâmico com fundo floral
Gustativo	Frutado, especiado, taninos macios, equilibrado, boa estrutura, média persistência, mas muito elegante
Harmonização	Fraldinha, Sanduíche de Pastami, Bacalhau à Lagareira, Pernil e Porqueta

Serviço

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

Curiosidade 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 lacaes nem gel, era com açúcar que conseguia o tal arrebitado capilar, o que, pelo que consta, lhe granjeava grande popularidade entre o mulhêrio 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?