



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

Safra 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 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?