



Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: VINHAS VELHAS 60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,4%

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francês durante 19 meses + 12 meses em garrafa

Por Murilo

Visual: Violeta intenso

Gustativo: Início elegante e envolvente. Potente com elegância, que evolui para um vinho de excelente persistência e cheio de personalidade. Taninos e acidez em equilíbrio. Daqueles vinhos que enchem a boca!

Olfativo: Muita Fruta negra como ameixa, cassis, amora, mirtilo, com elegantes notas de violeta, somadas às especiarias doces e final de chocolate amargo e tabaco.

Harmonização: Carré de cordeiro ao alecrim, paleta com batatas, bacalhau Lagareiro, carnes assadas, massas ao ragu e queijos de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 8 anos

Produtor

Situada na margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome atual às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Lançada como marca em 2001, Quinta das Tecedeiras encontrou o sucesso internacional com os seus robustos e característicos tintos, que refletem na perfeição o terroir da propriedade: socalcos voltados para norte que permitem excelentes condições para o amadurecimento das uvas nesta parte quente do vale. O enólogo é Rui Cunha. A Lima Smith assumiu a propriedade em 2013.