



# QUINTA DA FÓZ

## RESERVA VINHAS VELHAS



### Região

DOC Douro Tinto 2015

### Castas

Field blend de vinhas velhas

### Vinificação

A data da colheita de cada parcela é determinada segundo o estado de maturação ideal das uvas. A vinificação é feita em lagares de granito com pisa a pé. A fermentação é efetuada sobre uma temperatura controlada. A maceração demora cerca de dez dias.

### Estágio

O estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

### Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha em socalcos

### Notas de Prova

Cor vermelho cereja. Aroma complexo e intenso onde predominam frutos Vermelho assim como, a ameixa preta e leves tons florais. Notas de chocolate negro e um pouco de especiarias são provenientes do estágio em barrica de carvalho francês. Na boca revela-se um vinho encorpado, onde sobressaem aromas a fruta fresca e os taninos aveludados bem integrados, conferem ao vinho elegância e um final de boca agradável e persistente.

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 16°C – 18°C

**Enologia:** Pedro Branco

#### Ratings vintage 2015:

94/100 points - Wine Enthusiast Oct 2019 / Cellar Selection

#### Classificações colheita 2014:

Silver Medal – IWC London 05/2017

93 points – Wine Enthusiast 08/2018

17 pontos – Revista Grandes Escolhas 12/2018

#### Classificações colheita 2013:

93 Points – Wine Enthusiast 11/2016

90/100 – The Wine Advocate Mark Squires 07/2017

#### Classificações colheita 2011:

Silver medal – Mundus Vini 2015

Silver Medal – Wines of Portugal 2015

Silver Medal – C.M. Bruxelles 2015

17/20 points – Portuguese Wine Guide João P. Martins 2015

92/100 points - Wine Enthusiast 09/2015

#### Classificações colheita 2012:

Gold medal – Mundus Vini 03/2016

93/100 points - Wine Enthusiast 03/2016

