



# VINHA DA FÓZ

## Região

DOC Douro Tinto 2017

## Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

## 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 inox. A fermentação é efetuada sobre uma temperatura controlada.

## Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha em patamares

## Notas de Prova

No Nariz este vinho apresenta aromas a fruta fresca e frutos vermelhos, com um leve toque muito bem integrado a especiarias derivado do estágio em barrica, que lhe confere profundidade e persistência. Na boca o vinho apresenta-se com boa estrutura onde encontramos taninos sedosos muito bem integrados conjugado com uma boa acidez, que nos proporcionam um final de boca longo e agradável.

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

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

**Enologia:** Filipe Ferreira



## Classificações

Revista de Vinhos – 15,5/20 Maio 2015

86/100 Wine Enthusiast – 09/2015

## Classificações Colheita 20175

16 pontos Revista Grandes Escolhas 12/2018