

# QUINTA DO BARRIOLO

Menino Francisco

- Reserva Tinto 2021 - 750ml

QUINTA DO  
**BARRIOLO**  
EMERGING DOURO

**A Quinta do Barriolo, situa-se em Barrô, Baixo Corgo e está a cerca de 400 metros de altitude.**

**Menino Francisco Reserva 2021** Dedicado ao filho mais novo, que no seu mundo criativo inspirou o desenho do rótulo. Produzido com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, fermentou em lagares com controlo de temperatura e pisa pé. O estágio foi de 18 meses em barricas de Carvalho Francês. Quis-se um vinho que fosse complexo, elegante e alegre com a combinação da fruta madura e as especiarias da madeira, um bom corpo e com um final longo e persistente. Aqui está ele, memorável...

**Recomenda-se servir a uma temperatura entre os 14°C e os 16°C.**

## Região:

Douro

## Sub-Região:

Baixo Corgo

## Castas:

Touriga Nacional 50%

Tinta Roriz 35%

Franca 15%

## Engarrafamento:

Maio 2023

## Cor:

Vermelho cereja

## Estágio:

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas.

## Produtor:

Rui Filipe Alves Nogueira

## Aroma:

Complexo e intenso onde predominam os frutos vermelhos, tons florais e especiarias.

## Sabor:

Na boca revela-se um vinho encorpado, onde sobressaem aromas de fruta fresca e especiarias. Os taninos aveludados e bem integrados, conferem ao vinho elegância e um final de boca agradável e persistente.

## Pratos a combinar:

Carnes de caça, carnes vermelhas, queijos amanteigados ou curados.

## Enólogo:

João Augusto Moreira

**Acidez Total:** 5,5g/L

**Acidez Fixa:** 4,8 g/L

**Açúcares Totais:** 0,6 g/L

**Extrato Seco Total:** 30,2 g/L

**Teor Alcoólico:** 13% Vol.



**Quinta do Barriolo**  
Rua São Domingos, 1281  
Barrô  
4660-036 Resende

**Contacto**  
221119032

**E-mail**  
info@quintadobbarriolo.pt