

# QUINTA DO BARRIOLO

## Grande Reserva

- Grande Reserva Tinto 2021 - 750ml e 1500ml

QUINTA DO  
**BARRIOLO**  
EMERGING DOURO

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

Selecionamos as melhores uvas de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Fermentaram em lagar com pisa a pé e controlo de temperatura. Após a fermentação malolática, estagiou durante 30 meses em barricas de carvalho francês. Cor rubi, aromas de frutos do bosque e subtis especiarias. É um vinho complexo, fresco, taninos equilibrados, cheio de caracter e com final longo e persistente. Recomenda-se servir a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.

Região:  
Douro

Sub-Região:  
Baixo Corgo

Castas:  
Touriga Nacional 60%  
Tinta Roriz 20%  
Franca 0%

Engarrafamento:  
junho 2024

Cor:  
Rubi profundo

Estágio:  
Estágio de 30 meses em  
barricas de carvalho francês  
novas e usadas.

Produtor:  
Rui Filipe Alves Nogueira

Aroma:  
Nariz com complexidade  
notável, notas intensas de  
frutos negros maduros  
envolvidos por elegantes  
apontamentos de especiarias e  
nuances balsâmicas. Barrica  
bem integrada, apontamento de  
aromas tostados, de baunilha e  
subtil toque de cedro.

Sabor:  
Na boca é encorpado e  
volumoso, com taninos firmes,  
mas aveludados. Apresenta  
acidez equilibrada que lhe  
confere frescura e elegância,  
com um final de boca  
persistente terminando com  
grande finesse.

Pratos a combinar: Carnes  
de caça, carnes vermelhas  
intensas, queijos  
amanteigados ou curados.

Enólogo:  
João Augusto Moreira

Acidez Total: 5,6 g/L

Acidez Fixa: 4,7 g/L

Açúcares Totais: 0,6 g/L

Extrato Seco Total: 31,5 g/L

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.



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

Contacto  
221119032

E-mail  
[info@quintadobarriolo.pt](mailto:info@quintadobarriolo.pt)