

# QUINTA DO BARRIOLO

## Menino Francisco

- Reserva Tinto 2022 – 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.

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 40%

Tinta Roriz 30%

Franca 30%

Engarrafamento:

junho 2024

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: 5,4g/L

Acidez Fixa: 4,8 g/L

Açúcares Totais: 0,6 g/L

Extrato Seco Total: 31,8 g/L

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.



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

Contacto  
221119032

E-mail  
info@quintadobarriolo.pt