

QUINTA DO BARRIOLO

Grande Reserva

- Grande Reserva Tinto 2022 - 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.

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 20%

Engarrafamento:
maio 2024

Cor:
Rubi profundo

Estágio:
Estágio de 24 meses em
barricas de carvalho francês
novas e usadas.

Produtor:
Rui Filipe Alves Nogueira

Enólogo:
João Augusto Moreira

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.

Acidez Total: 5,9 g/L

Acidez Fixa: 4,9 g/L

Açúcares Totais: 0,60 g/L

Extrato Seco Total: 34,9 g/L

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.



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

Contacto
22119032

E-mail
info@quintadobarriolo.pt