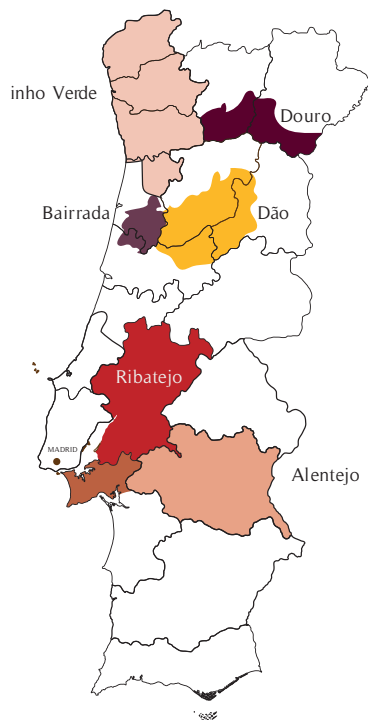


QUINTA DO ATAÍDE

DESDE O INÍCIO DO SÉCULO XVIII OCUPA MAIS DE 100 HECTARES DE TERRA NO VALE DA VILARIÇA. INSERIDA ENTRE OLIVAIS E VINHAS, ESTA PROPRIEDADE REMONTA AOS PRIMÓRDIOS DA AGRICULTURA NA REGIÃO. ALÉM DO XISTO É POSSÍVEL ENCONTRAR DIVERSOS TIPOS DE SOLO. O PH NESTA REGIÃO É QUASE NEUTRO, EM CONTRASTE COM OUTRAS REGIÕES DO DOURO COM SOLOS MAIS ÁCIDOS. TODOS ESTES FATORES DÃO ORIGEM AOS SABORES ÚNICOS E ESPECÍFICOS DOS VINHOS DO ATAÍDE.

PORTUGAL

COM REGIÕES VINÍCOLAS BEM DEFINIDAS, PORTUGAL SEMPRE FOI CONHECIDO MUNDIALMENTE PELOS SEUS VINHOS FORTIFICADOS. HOJE O PAÍS TRAZ BOAS SURPRESAS COM VINHOS BRANCOS E TINTOS DE QUALIDADE SUPERIOR. CADA REGIÃO PRODUTORA PRODUZ VINHOS DE ESTILOS E IDENTIDADES DIFERENTES, PROPORCIONANDO ASSIM UMA GAMA AMPLA DE VINHOS PARA TODOS OS GOSTOS. COM MAIS DE 200 CASTAS NATIVAS, FICA FÁCIL PRODUZIR VINHOS DE CARÁTER ÚNICO E IDENTIDADE PRÓPRIA.



QUINTA DO ATAÍDE DOURO

750ML

PRODUZIDO A PARTIR DE VINHAS QUE CONTRASTAM COMPLETAMENTE COM AS VINHAS DE MONTANHA QUE COBREM A MAIOR PARTE DA REGIÃO DO DOURO. NO VALE DA VILARIÇA, ORIGEM DESTE VINHO, A PRECIPITAÇÃO É ESCASSA, EM TORDO DE 500MM ANUAIS COM INVERNOS MUITO FRIOS E VERÕES QUENTES. A CONJUGAÇÃO DESTES FATORES CONTRIBUI PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS DO DOURO DE EXCEÇÃO, MUITO AROMÁTICOS E DE COR E SABORES CONCENTRADOS. REFLEXO DA RICA TRADIÇÃO VINÍCOLA DO DOURO E A SINGULAR IDENTIDADE DO TERROIR DA VILARIÇA.

PAÍS: PORTUGAL

REGIÃO: DOURO

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO.

ENVELHECIMENTO: 8 MESES EM CARVALHO FRANCÊS

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14,3% VOL

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: DE COR RUBI INTENSA COM TOQUES VIOLÁCEOS. APRESENTA AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS BEM MADURAS, AMEIXA PRETA E TOMILHO. TEM UM BOM VOLUME EM BOCA, REVELANDO NOTAS DE ESPECIARIAS E GRANDE FRESCOR, NUM CONJUNTO BEM EQUILIBRADO PELOS TANINOS POLIDOS E BEM INTEGRADOS

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS, SUÍNOS ASSADOS, CORDEIRO EM MOLHO. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 GRAUS

OUTRAS INFORMAÇÕES

ACIDEZ: 5,5

AÇÚCAR RESIDUAL: 1 g/L

POTENCIAL DE GUARDA: 7 ANOS

FINCA: QUINTA DO ATAÍDE

SOLO: XISTOSO