



Vinhos

ALMENDRA RESERVA TINTO

ALMENDRA

Ao redor da vila de Almendra, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, situam-se as nossas Quintas. no Douro Superior, em plena confluência de três ícones do patrimônio natural e histórico de Portugal e do mundo: Parque Arqueológico do Vale do Côa, Parque Natural do Douro Internacional e Região Demarcada dos Vinhos do Douro e Porto. Desde o Séc. XVII que a nossa família produz amêndoa, azeite e vinho nestas terras, povoadas desde a pré-história, onde os Romanos já no Séc. II AC faziam vinho em lagar, onde a partir do Séc. VII os Árabes implementaram as culturas do azeite e da amêndoa. Os solos, muito pobres e de origem xistosa, com elevados declives, conjugados com a rusticidade do clima, caracterizado por elevadas amplitudes térmicas e uma reduzida pluviosidade desenharam ao longo dos séculos, as culturas que se tornaram tradicionais na nossa região.

ORIGEM.....	Almendra – Douro Superior - Portugal
UVA.....	50% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz e 25% Touriga Franca.
TIPO.....	Tinto
AMADURECIMENTO.....	Barricas de carvalho francês e americano.
GRAD. ALCÓOLICA.....	14%
SERVIÇO.....	16°C – 18°C
CÓDIGO.....	022820
EAN.....	5606710577112

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas cuidadosamente na Quinta das Marvalhas, localizada no Douro Superior. Logo são vinificadas tradicionalmente na vinícola com temperatura controlada. O vinho amadurece (50%) em barricas de carvalho francês e americano, a outra parte (50%) estagia em cubas de aço inox.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração rubi com reflexos púrpura. Seus aromas lembram notas de especiarias, frutas negras em compota e um agradável toque floral. Ao paladar é encorpado, com taninos redondos e frescor equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes assadas como paleta de cordeiro, massas com molho vermelho e queijos maduros

