



QUINTA DAS
CARVALHAS

QUINTA DAS CARVALHAS TINTA FRANCISCA



SOBRE O VINHO

A Tinta Francisca é uma casta muito presente nas Vinhas Velhas do Douro. Na Quinta das Carvalhas, com exposições norte e poente, esta nobre casta produz um vinho de alta qualidade, porém com um estilo bem diferente do clássico Douro.

Muito atraente aromaticamente, de estrutura mediana, perfil elegante mas de grande intensidade, assim se cria, de uma casta muito antiga, um novo Douro.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Após criteriosa escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. O vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês por um período de 12 meses.

PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Tinta Francisca tipicamente apresenta uma belíssima cor granada e um nariz muito fino com aromas intensos de frutos do bosque, amora madura e ligeiras impressões vegetais gerando muita complexidade e finesse. Intenso e amplo de sabores, com taninos presentes mas muito frescos e vibrantes, mostrando-se mesmo assim elegante, refinado, e longo no final de prova.



100% Tinta Francisca



Pratos de caça como perdiz, faisão ou pato. Como sugestão vegetariana, algo na base de couve flor, trufa e cogumelos.



A garrafa deve ser mantida na horizontal, protegida da luz e do calor. Servir a 14-16°C



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido, mas evoluirá com envelhecimento. Decantação aconselhada.

