

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quadrifolia Douro Tinto 2020
Vinícola	Quinta do Vallado
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz e outras castas portuguesas
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais de 300 anos no coração do Douro!

Construída em 1716, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas e famosas vinícolas do Douro. Atualmente a empresa é gerida por João Ferreira Álvares Ribeiro (CEO), Francisco Ferreira (gestão agrícola, enologia e produção) e Francisco Olazábal (enólogo), todos tetranetos da lendária fundadora Dona Antónia Adelaide Ferreira.

São 65 hectares de vinhedos cultivados nas encostas de solo xistoso do rio Douro, com exposição sul-poente, em altitudes que vão de 50 a 450 metros. Destes, 55 hectares foram plantados na década de 1990, quase todos dispostos nos magníficos patamares que enaltecem a paisagem do vale do Douro. Os 10 hectares restantes são compostos de vinhas velhas, plantadas entre as décadas de 1920 e 1950, responsáveis pelos vinhos ícones da empresa.

Além da tradição, a Quinta do Vallado também é vanguarda! Em 2009 inaugurou uma moderna e funcional planta que, junto com seu impecável hotel, faz com que a vinícola seja um dos locais mais visitados de todo o Douro.

Vale mencionar também que, junto com as famigeradas Quinta do Crasto, Quinta do Vale Meão, Niepoort e Quinta do Vale Dona Maria, a Quinta do Vallado compõe a sensacional associação informal dos Douro Boys, que ao promover em conjunto seus vinhos desde o início dos anos 2000, ajudou a mostrar ao mundo que o Douro não era apenas o berço do Vinho do Porto, e sim uma grande e ótima região para vinhos tranquilos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como a cereja, o morango e a ameixa, especiarias doces (canela) e notas florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sutil e cativante, com ótima estrutura, onde os taninos macios e redondos estão bem alinhados a uma acidez franca e bem dosada. Harmonioso e com boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA

O Quadrifolia Douro Tinto é um assemblage de Touriga Franca e Tinta Roriz, completado por pequenas percentagens de outras variedades autóctones do Douro. Assinado pelos Franciscos, Olazábal e Ferreira, enólogos da empresa, o Quadrifolia é um sucesso em vendas, sendo considerado um vinho de fantástica relação preço vs qualidade – um verdadeiro Best Seller.