

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta da Oliveirinha Grande Reserva 2019
Vinícola	Domingos Alves de Sousa
Safra	2019
País	Portugal
Região	Douro
SubRegião	Cima Corgo
Tipo	tinto
Castas	Blend de 15 castas autóctones, como Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Amarela
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	94 pts Revista Adega 93 pts Falstaff

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no coração do Vale do Douro, na margem direita do rio, a Quinta da Oliveirinha possui classificação A — a mais alta para vinhos do Porto — e é reconhecida por suas vinhas centenárias plantadas em encostas íngremes de solos pobres.

Esses 15 hectares em field blend foram reinterpretados pela família Alves de Sousa na criação de uma coleção de vinhos tintos de excepcional caráter.

O Quinta da Oliveirinha Grande Reserva é elaborado a partir de vinhas com mais de 60 anos, combinando cerca de 15 castas tradicionais, com destaque para Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Amarela. O vinho estagia por 18 meses em barricas de carvalho francês — sendo 25% novas, 50% de segundo uso e 25% de terceiro uso

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixaalta

EVOLUÇÃO primárioterciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixaalta

DOÇURA secodoce

ACIDEZ baixaalta

TANINO baixaalta

CORPO leveencorpado

PERSISTÊNCIA curtalonga

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado