

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Vinha Dos Santos Douro 2020  |
| <b>Vinícola</b>               | Quinta dos Frades  |
| <b>Safra</b>                  | 2020   |
| <b>País</b>                   | Portugal   |
| <b>Região</b>                 | Douro  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz                                   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em cubas de aço inox e 12 meses em garrafa                              |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2030   |
| <b>Decanter</b>               | 60 a 90 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | 91 pts Revista Adegas   16 pts Grandes Escolhas   Boa Compra - Revista de Vinhos |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta dos Frades é uma das propriedades mais antigas e emblemáticas do Douro, com registros que remontam ao século XIII, quando as terras foram doadas aos monges do Mosteiro de Santa Maria de Salzedas. Reconhecida desde cedo pela qualidade dos vinhos ali produzidos, a quinta foi incluída nas primeiras demarcações do Douro, realizadas entre 1757 e 1761 pela Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Ainda hoje, ostenta um marco pombalino original, classificado como Imóvel de Interesse Público. Com a extinção dos mosteiros em 1834, a propriedade foi leiloada e adquirida por Jerónimo de Almeida Brandão e Souza, o 1º Barão de Folgosa. Em 1941, passou às mãos do Comendador Delfim Ferreira, permanecendo até hoje sob os cuidados de seus descendentes. Foi apenas em 2008, no entanto, que a família decidiu começar a elaborar vinhos com rótulo próprio. Desde 2023, a consultoria de Anselmo Mendes marcou um novo capítulo na história da Quinta dos Frades — e isso se reflete diretamente no Vinha dos Santos Douro Tinto. Elaborado com Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, de vinhas com mais de 40 anos, o vinho passou por uma mudança de estilo significativa. Antes, a vinificação privilegiava maior extração, resultando em um perfil mais robusto e tânico. Hoje, com a combinação de fermentação em lagares de granito e cubas de inox, revela-se um tinto mais refinado, de estrutura equilibrada e muito prazeroso de beber, sem perder a identidade duriense.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

em primeiro plano surgem frutas vermelhas e negras maduras, como amora, ameixa e jabuticaba, floral de violetas e especiarias adocicadas e picantes; em segundo plano aparecem as notas terrosas e delicados traços balsâmicos

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

profundo e elegante, tem taninos polidos, suportados pelo frescor gostoso da acidez no ponto; os sabores são intensos, destacam as notas frutadas, marcando ótimo potencial ainda de guarda; o final é persistente e deleitoso

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro



### CULINÁRIA