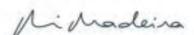


# OS MEUS VINHOS

"Quero partilhar a minha paixão pelo Douro, com vinhos que cheiram e sabem à minha terra, ao xisto, à esteva, às flores e frutos do campo, aos frutos silvestres..."











# QUINTA DE FAFIDE / RESERVA / TINTO

Great Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles Silver Medal - International Wine Challange 2008 Wine Of The Week - Daily Telegraph Highly Recommended - Decanter Magazine Six Fine Wines To Drink - Wallpaper Magazine 17 pts Guia A Minha Selecção - João Afonso Recommended - Wine Anorak







# QUINTA DE FAFIDE / RESERVA / TINTO / 2014

12 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiros vinhos. / Uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. / Solo xistoso a 550 metros de altitude.

#### ORIGEM

Uvas provenientes exclusivamente desta quinta, solo muito xistoso, nos arredores de São João da Pesqueira a uma altitude média de 550 metros, com exposição predominante Nascente / Sul.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

### **ESTÁGIO**

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiros vinhos.

#### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2014

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz/Tempranillo (25%) e Touriga Franca (15%)

ÁLCOOL 14,0%

pH 3,66

ACIDEZ TOTAL 5,1 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS 3.1 g/dm<sup>3</sup>

AVIN 9329171095693

EAN 5609851524007



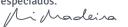
### NOTAS DO ENÓLOGO

A Quinta de Fafide está situada sobre a vila de São João da Pesqueira, a uma altitude entre os 550 e os 650 metros, as uvas são vindimadas em geral em Outubro, a altitude faz com que as uvas amadureçam sem stress hidríco.

Muito fresco, denota a frescura das uvas, aroma elegante de grande intensidade, onde dominam a compota de frutos vermelhos e a ameixa, em perfeito equilíbrio com as nuances provenientes do estágio em barricas novas de carvalho amer

longo e persistente.

Acompanhe-o com carnes vermelhas, caça, queijos fortes, pratos de carne especiados.









# FAFIDE / RESERVA / BRANCO / 2015

6 meses em barricas de carvalho francês e americano, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas das castas: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho. / Solos xistosos do Douro Superior.

#### ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude, que nos permitam mostrar todo o carácter das castas autóctones Durienses das vinhas velhas que nos permitem vinhos muito minerais e cremosos.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas. Parte do vinho fermenta em madeira de carvalho francês e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final com o vinho de cuba inox.

## **ESTÁGIO**

Fermentação e estágio em madeira francesa e americana com agitação das borras até ao enchimento em Abril.

#### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2015

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Rabigato (30%), Viosinho (20%) e Códega do Larinho (50%).

ÁLCOOL 13,5%

pH 3,42

ACIDEZ TOTAL 4,8 g/dm

AÇÚCARES TOTAIS 3.9 g/dm

AVIN 0796994258403

EAN 5609851521150



### NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma mineral, frutos citricos e exóticos, fresco com bom volume de boca, textura amanteigada e complexidade dada pela fermentação e estágio em barricas.

Aconselho-o vivamente com peixes grelhados gordos, pratos de marisco, sushi e cozinha Italiana.

Mi Madeira

