

DISTINÇÕES



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..."

João Afonso



QUINTA DE FAFIDE / RESERVA / TINTO

Great Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles
Silver Medal - International Wine Challenge 2008
Wine Of The Week - Daily Telegraph
Highly Recommended - Decanter Magazine
Six Fine Wines To Drink - Wallpaper Magazine
17 pts Guia A Minha Seleção - 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/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3.1 g/dm³

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 hídrico.

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 americano longo e persistente.

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

Rui Roboredo Madeira





FAFIDE
DOURO

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: Códaga 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
Códaga 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.

Rui Madeira