

## HERÉDIAS D.O.C. DOURO TOURIGA FRANCA 2021



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Quinta das Herédias é uma das mais antigas e históricas propriedades agrícolas da região do Douro, em Portugal, com raízes no séc. 12. A quinta fez parte do património do Mosteiro de S. Pedro das Águias, local de encontro dos monges cistercienses da Borgonha que lideraram a produção de vinho em toda a Europa medieval. Adquirida pelo enólogo Carlos Lucas em 2018, a Quinta das Herédias abrange um total de 109 ha, incluindo 30 ha de vinhas com mais de 130 anos segundo registos do IVDP, com solo xistoso e alguns afloramentos graníticos. Este Quinta das Herédias Touriga Franca tem cor violeta. Aroma de frutos silvestres com uma nota de especiarias. Boca de estrutura média com um tanino sedoso. Final de boca longo e rico. A Touriga Franca é uma variedade originada do cruzamento das uvas Touriga Nacional e Marufo e foi criada para resistir à praga da Filoxera no final do séc. 19.

### ● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

Estes vinhos são estruturados e elegantes, a maioria tem passagem em barris de carvalho. São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho. O envelhecimento em garrafa suaviza os taninos e fornece a complexidade que é a característica principal desse estilo.



**País:**

Portugal



**Uva:**

Touriga Franca



**Temperatura:**

16°C a 18°C



**Abrir e**

**consumir após:**

90 minutos



**Teor alcoólico:**

12,5%



**Corpo:**

●●●●○



**Guardar em adega**

**climatizada até:**

2028

### ● HARMONIZAÇÃO

Conchiglione recheado de ricota e molho de tomates, Lagarto recheado assado, Ensopados, Queijos curados, Frango à basca, Filé Mignon com pouco tempero, Paleta assada e Papardelle al ragu di funghi, Bacalhau ao Forno e Bacalhoadá com tomate, pimentão, batata e cebola.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.