

VINHAS DE CANIVÃES D.O.C. DOURO 2020



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

A Quinta de Canivães é um investimento que a Casa Ermelinda Freitas, originariamente de Península de Setúbal, fez na região do Douro. Os seus vinhedos estão situados em Vila Nova de Foz Coa, na zona chamada de Douro Superior. Lá é produzido este Vinhas de Canivães, que no aspecto visual apresenta uma cor vermelha rubi. Seus aromas remetem a frutas vermelhas, frutas negras e baunilha. No paladar possui notas de frutos maduros e compotas, típicas dos vinhos do Douro, bem conjugados com a madeira. Revela corpo cheio e cremoso, com final elegante e suave. É elaborado com as uvas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

● **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 Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

🌡️ **Temperatura:**
16-18°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
60 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
13%

🍷 **Corpo:**
●●●○○

📦 **Sequência no serviço da seleção**
2º

● **HARMONIZAÇÃO**

Parmesão, Risoto ao Funghi Porcini, Filé Mignon, Pernil assado ao forno, Carne de Boi assada, Pernil de cordeiro, Peru recheado e Talharim com cogumelos.



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.