

QUINTA DE RORIZ VINTAGE



Hoy en día Roriz ocupa 200 hectáreas formando un anfiteatro natural, la caída de las colinas a 450 metros para el río Duero. Es uno de los lugares más espectaculares de Quintas en el Douro.

En el centro de la Quinta hay una pequeña meseta en la que se encuentra la bodega, la casa y la capilla.

El viñedo ocupa 42 hectáreas y está situado entre 125 y 250 metros. La posición de la Quinta a lo largo del río y su altura son reconocidas como ideales para la producción del Duero, uno de los mejores vinos y más representativos de lo mejor del clásico río Quintas.

Las uvas se recogen a mano y se vinifican en la Quinta. Los vinos son entonces envejecidos en la Quinta, en cubas de roble antes de su embotellado.

Hasta el día de hoy, Tinta Francisca (vinos reconocidos por su potencial a largo envejecimiento) y otras variedades como Sousão (que contribuye excelente acidez y color), y Tinta Amarela (la producción de aromáticos y equilibrados vinos) se han mantenido.

Estas vides existen una al lado de la otra en Roriz con las cinco variedades clásicas asociadas con el Duero.

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Productor: | Quinta do Noval |
| Denominación: | D.O.C. Porto |
| Origen: | Portugal / Valle del Douro |
| Graduación: | 20,5 ° |
| Presentación: | 75 cl. |
| Temperatura de servicio: | 15-17°C |
| Modo de servicio: | Se recomienda su decantación |
| Tipo de cierre: | Corcho |
| Tipo de vino: | Ruby Port |

MARIDAJE

Con un postre, chocolate negro, queso. Solo, al final de una comida.

NOTAS DE CATA

El típico aroma intenso de fruta de los vinos de Quinta de Roriz muestra bien en este 1995, la perfecta armonía con la madera.