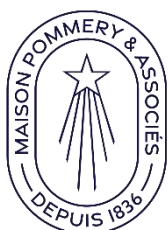


PORTO QUINTA DO GRIFO

VINTAGE 2024

QUINTA DO GRIFO



SOCIÉTÉ À MISSION

Produtor: Rozès, S.A.

Marca: Quinta do Grifo

Denominação de Origem: DOP PORTO

Região: Região Demarcada do Douro

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinto Cão.

Enologia:

- **Fermentação alcoólica:** Maceração pelicular em lagares e cuba de inox com interrupção da fermentação através da adição de aguardente vínica a 77% Vol.
- **Estágio:** Estágio e envelhecimento em inox durante 2 anos. Após certificação ao 2º ano pelo IVDP, o engarrafamento pode ser efetuado com marcação do ano de engarrafamento na rotulagem. Este pode ser engarrafado até julho do 3º ano da colheita.

Cor: Cor violácea retinta.

Nariz: Na sua componente aromática, apresenta-se exuberante e complexo. Notas densas e intensas de frutos pretos maduros (ameixa seca, figo) combinam-se com leves toques minerais, nuances florais (esteva e violeta) e leves notas de especiarias.

Boca: No palato, a sua entrada é poderosa e densa. Os taninos são massivos e firmes, mas têm a textura da seda pesada, fruto de uma maturação perfeita no clima seco do Douro Superior. Percebe-se que há tensão vibrante entre a doçura da fruta licorosa e uma acidez austera que garante que o vinho não seja pesado, mas sim imponente.

Harmonias de Prova: Acompanha na perfeição os queijos fortes, o chocolate preto e sobremesas à base de frutos vermelhos.

Temperatura de Serviço: Entre os 14 e os 16°C.



By Rozès