



TECEDEIRAS

TECEDEIRAS RESERVA - MAGNUM

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DOURO

SUBREGIÃO CIMA-CORGO

TINTO | SAFRA 2017

Um Reserva de vinhas velhas, criado a partir das castas emblemáticas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Barroca e muitas outras plantadas juntas em terraços antigos ao longo do rio Douro no coração da Sub-região do Cima-Corgo. Os solos são de xisto e pobres. As vinhas velhas escolhidas são de várias altitudes e tem múltiplas exposições, permitindo que as uvas amadureçam bem e de maneira regular, produzindo assim uma grande concentração de aromas e de sabores sem que o vinho perca seu frescor

VARIEDADES: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela e Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Banhada ao longo de 1,5 Kms pelas águas da margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira. Os solos são de xisto e a exposição norte e oeste, com as vinhas entre os 90m e os 190m de altitude. As uvas amadurecem bem e com grande concentração de aromas e de sabores. Quando as vinhas foram plantadas, houve o cuidado de deixar algumas parcelas antigas, com mais de 80 anos, para que possam complementar as notas mais complexas dos lotes de todos os vinhos das Tecedeiras. A Colheita é feita de forma manual, transportada em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Na adega, os vinhos são vinificados por parcela e, em anos especiais de alguma casta, a vinificação é feita com separação de castas. Longa maceração seguido por estagio mínimo de 14 meses em barrica de carvalho Francês para uma excelente capacidade de envelhecimento.

AMADURECIMENTO

17 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

As notas aromáticas nos remetem a violeta, frutos do bosque macerados e ameixa seca no nariz, já na boca sente-se com intensidade as frutas negras maduras, além de tabaco e cacau. Complexo, este grande Douro DOC tinto tem fim de boca longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes assadas ou grelhadas e caça, bem como alguns queijos mais complexos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 1500ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

RESERVA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Situada na margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome atual às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Lançada como marca em 2001, Quinta das Tecedeiras encontrou o sucesso internacional com os seus robustos e característicos tintos, que refletem na perfeição o terroir da propriedade: socalcos voltados para norte que permitem excelentes condições para o amadurecimento das uvas nesta parte quente do vale. O enólogo é Rui Cunha. A Lima Smith assumiu a propriedade em 2013.

CÓDIGO DO PRODUTO
QDT00104

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5600402100145

CAIXA
01x 1500ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
-



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)