



# TECEDEIRAS

## TECEDEIRAS RESERVA

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 17 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 750 ML



### 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  
QDT00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
5 600402100077

CAIXA  
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
15600402100074



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