

# QUINTA DA CASA AMARELA RESERVA DOC TINTO 2011



A Quinta da Casa Amarela situa-se na margem esquerda do Rio Douro, na mancha classificada pela Unesco como Patrimônio da Humanidade, entre as cidade da Régua e Lamego, no coração da mais antiga região demarcada do mundo, o Douro. Encontra-se na posse da mesma família desde o ano de 1885. A casa de habitação, reconstruída e ampliada no primeiro quartel do século passado, empresta o nome à propriedade, em virtude da cor amarela com que se encontra pintada.

A Quinta dispõe de vinhas com uma idade média superior a 45 anos, onde predominam as castas nobres do Douro e desenvolve uma viticultura sustentável num terroir único, que respeita e protege o ambiente, apoiada num sistema de Produção Integrada.

REGIÃO: Baixo Corgo, Douro;

COMPOSIÇÃO: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° a 18° C.

AFINAMENTO: 12 meses / carvalho + 6 meses / garrafa;

COR: Vermelho rubi intenso.;

AROMA: Profundo de frutas vermelhas e boa integração com a madeira dando complexidade;

PALADAR: Equilibrado na boca e boa estrutura. Elegante com final longo e prolongado.

COMPATIBILIZAÇÃO SUGERIDA: Carnes de caça, carne vermelha, cogumelos, queijos e risotos.

