



“A Quinta de Fafide está situada sobre a vila de São João da Pesqueira, a uma altitude entre os 550 e os 650 metros, as uvas são vindimadas em geral em Outubro, a altitude faz com que as uvas amadureçam sem stress hídrico.

Muito fresco, denota a frescura das uvas, aroma elegante de grande intensidade, onde dominam a compota de frutos vermelhos e a ameixa, em perfeito equilíbrio com as nuances provenientes do estágio em barricas novas de carvalho americano.

Na boca mostra taninos de excelente qualidade, e um final longo e persistente.

Acompanhe-o com carnes vermelhas, caça, queijos fortes, pratos de carne especiados.”

Rui Roboredo Madeira

QUINTA DE FAFIDE RESERVA / TINTO / 2017

12 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiros vinhos. / Uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. / Solo xistoso a 550 metros de altitude.

CASTAS

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz / Tempranillo (25%), Touriga Franca (15%).

ORIGEM

Uvas provenientes exclusivamente desta quinta, solo muito xistoso, nos arredores de São João da Pesqueira a uma altitude média de 550 metros, com exposição predominante Nascente / Sul.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao “blend”, muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e de vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C.

Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiros vinhos.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,66

ACIDEZ TOTAL
5,30 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
1,0 g/dm³

EAN
560 9851 52400 7



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt