

Croft Quinta da Roeda Vintage 2008 Porto



Croft Quinta da Roeda Vintage 2008 Porto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço

Preço base com taxas 85,00 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda 85,00 €

Desconto

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

O inverno de 2008 foi mais seco e frio do que o normal, com apenas 258mm de chuva no Pinhão entre novembro e março. Felizmente, um abril úmido garantiu que as reservas de água subterrânea fossem suficientemente reabastecidas. A floração ocorreu em condições úmidas e frias e, como resultado, um conjunto deficiente afetou todas as castas, resultando em rendimentos mais baixos, mas com grande concentração de sabor.

As temperaturas para a estação de crescimento de 2008 foram notavelmente semelhantes às de 2007, com temperaturas mais baixas do que a média e um agosto ameno. O amadurecimento final das uvas foi bastante aprimorado, com a chuva caindo entre os dias 4 e 7 de setembro e mais uma chuva pouco antes do início da safra.

De frente para o sul, através do rio Douro, a Quinta da Roêda se beneficia da exposição total ao sol, resultando em uma data de colheita um pouco mais cedo que a maioria das propriedades no vizinho vale do Pinhão. Uma característica chave de toda a safra eram as condições climáticas ideais, dias quentes combinados com noites frias. Isso não apenas proporcionou um clima perfeito para o amadurecimento final das uvas, mas também para as fermentações. Os frutos permaneceram perfeitamente saudáveis até o final da colheita.

Nota de Prova

Tinta roxa profunda com borda magenta estreita. O nariz é repleto de aromas potentes e inebriantes de gumcistus, eucalipto e colinas mediterrâneas, envolvendo um núcleo delicioso e macio de frutas ricas em framboesa. Dicas sutis e fugazes de cedro, fumaça de madeira e café fornecem uma camada adicional de complexidade multidimensional. Este é um nariz arquetípico da Roêda, com suas fragrâncias exóticas e resinosas e frutas opulentas. O paladar é caracteristicamente rechonchudo e redondo, mas firmemente sustentado por taninos sólidos perfeitamente integrados. O final longo é impulsionado por uma explosão vigorosa de frutas suntuosas, contida por um aperto tânico atraente.

Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.