

QUINTA DOS LOIVOS *Poente*

Da robustez de vinhas quase centenárias, nasce um vinho singular. A exposição solar a poente proporciona uma maturação prolongada e complexa, criando um vinho profundo e elegante.

Como as vinhas recebem sol intenso nas horas mais quentes da tarde, as uvas desenvolvem uma concentração mais profunda de compostos fenólicos, resultando em vinhos com maior estrutura, taninos mais polidos e aromas complexos. Nos nossos vinhos tintos, esta exposição favorece notas de frutos azuis maduros, como a amora, o mirtilo e até o cacau.

Aromaticamente, o Quinta dos Loivos Poente é intenso e maduro, com notas de madeira bem marcadas, que tornam o vinho num dos maiores perfumes da nossa coleção.

Na boca é austero, sério, dono de uma gravidade de meio de boca inigualável, de tanino aguçado e persistente. Combinado com a fruta madura, este vinho é o acompanhamento perfeito para os almoços de domingo em família.

De referir a eternidade de boca deste vinho, que fica para sempre.

ESTÁGIO

24 meses de barrica de carvalho francês,
nova com 225L de capacidade.

ÁLCOOL

14,5%

ACIDEZ TOTAL

5,5g Ácido Tartárico/litro

PH

3,63

ENGARRAFAMENTO

Setembro 2023

PVP

85€



QUINTA
DOS LOIVOS