

Produto:n **Doc Douro 2003** VINHOS QUINTA NOVA

Grupo Amorim lança vinhos do Douro

- Estratégia passa pela valorização patrimonial das quintas emblemáticas da empresa
- A marca Quinta Nova será associada a vinhos de eleição

O Grupo Amorim está novamente presente no mercado dos vinhos do Vale do Douro, após a venda da J. W. Burmester. A estratégia passa pela valorização patrimonial das suas quintas emblemáticas - Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, no Pinhão, e Quinta de São Cibrão, Barca D'Alva.

Os vinhos agora lançados são dois Doc Douro, que se juntam à reconhecida colecção de vinhos do Porto existente, com os Vintage e os Late Bottled Vintages premiados in-

ternacionalmente. O objectivo claro é a produção de vinhos de elevada qualidade com a marca da Quinta Nova, estando previsto um grande reserva e um branco, ao mesmo tempo que se desenrola a aposta nos vinhos do Porto e nos tawnies datados.

No Verão passado, foram engarrafadas 7500 garrafas do Reserva Douro Doc 2003, que tem um teor alcoólico de 14,5%. No seu processo de envelhecimento, o vinho passou por estágio de 18 meses, em barricas de carvalho francês. Segundo o enólogo Rui Cunha, trata-se de "um vinho de cor rubi, de aroma profundo, fresco e harmonioso, com macios taninos em busca de po-

Ficha

Produto: Reserva Douro Doc 2003 e Doc Douro 2003 da marca Quinta Nova

Preço: Doc Douro 2003 (7,50 euros); Reserva Doc Douro 2003 (13,60 e 29 euros)

Conservação: Num local fresco e escuro (12 a 14°C), em posição horizontal e com vibração mínima

Serviço: Ambas as castas devem ser servidas a uma temperatura de 16 a 18°C

Engarrafamento: Existem 7000 garrafas de 750 ml e 500 de 1500 ml para o Reserva Douro Doc 2003. Por sua vez, foram engarrafadas 34 700 garrafas do Douro Doc 2003

sições aveludadas".

Por seu lado, o Douro Doc 2003, de volume 13,5%, "é um vinho vermelho intenso, suave e encorpado, que revela uma grande frescura e aromas de bagos de amoras silvestres.

Foram produzidas 34700 garrafas para esta casta.

Ambos os vinhos devem ser conservados num local escuro e fresco (12 a 14°C), em posição horizontal e com vibração mínima. Na hora de servir, o vinho deve estar a uma temperatura de 16 a 18°C. B. A.



Foram produzidas cerca de 40 mil garrafas das duas castas