


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Especializada	
Título: Douro tinto 2003 e 2004					Temática: Gastronomia	
2006/03/05	PORTUGAL GASTRONOMICO – PRINCIPAL	Pág.9	Imagem: 1/1		Periodicidade: Bimestral	Inv.: n.a.

## Douro tinto 2003 e 2004

O vinho Prazo de Roriz é um Douro tinto, produzido exclusivamente com uvas da Quinta de Roriz. A denominação “Prazo” (que significa “arrendamento”) foi escolhida porque esse era o nome da Quinta de Roriz até finais do século XVIII. As uvas são provenientes de parcelas de videiras de 5 a 10 anos de idade, seleccionadas para o efeito, com base nos estudos de maturação realizados. Tanto o vinho Prazo de Roriz 2003 como o de 2004 são vinhos para consumo imediato, embora possam beneficiar de mais algum tempo de estágio em garrafa. No caso do vinho de 2004, também deve ser decantado e arejado antes de ser servido, a uma temperatura que deve rondar os 17°C.

