ACQUISTATO IL .....

Douro DOC Reserva Tinto 2021 2021

Elegante e strutturato



Una valle dove i vigneti sembrano sfidare la forza di gravità, arrampicandosi su terrazzamenti di scisto che riflettono la luce calda del sole. In questo scenario quasi eroico nasce il Douro Reserva di Bulas, un vino che racchiude l'energia selvaggia di una delle regioni vinicole più affascinanti e antiche del mondo. Ci troviamo nella Cima Corgo, cuore della Valle del Douro. Questa zona è celebre per le sue condizioni climatiche estreme, con inverni rigidi ed estati torride che mettono a dura prova le piante. Non a caso la denominazione Douro DOC è una delle più prestigiose del Portogallo. Produrre un "Reserva" qui significa rispettare disciplinari severi che garantiscono una qualità superiore e un potenziale di evoluzione nel tempo fuori dal comune. Touriga Franca in purezza, è un vitigno che ama il caldo e che dona al vino un colore rubino vibrante e profondo. La sua forza risiede nella capacità di mantenere un'eleganza floreale anche quando raggiunge gradazioni importanti. Non è un vino che cerca di stupire con la forza bruta, ma preferisce conquistare con la finezza dei suoi tannini e la persistenza dei suoi aromi. Le uve vengono lavorate in tini di acciaio inox seguendo la tecnica della pigiatura tradizionale, un metodo che permette un'estrazione delicata del colore e dei polifenoli. La temperatura è controllata costantemente per preservare i profumi primari del frutto. Dopo una lunga macerazione, il vino riposa per 12 mesi in botti di rovere francese. E questo passaggio in legno è proprio il segreto della sua morbidezza. Nel calice si scopre un colore rosso rubino limpido. Al naso, frutti rossi piccoli, come fragole di bosco e ribes nero, seguiti da una nota inconfondibile di violetta che aggiunge un tocco di classe. In bocca l'esperienza è avvolgente. L'acidità è ben presente e dona freschezza, mentre il legno ben integrato rende il sorso rotondo ed elegante. Il finale è lungo e fruttato, lasciando una sensazione di pulizia e armonia.

Esiste un luogo dove la viticoltura sfida la gravità: è la Valle del Douro, in Portogallo. In questo scenario mozzafiato, fatto di colline scoscese e vigneti che sembrano tuffarsi nel fiume, nasce Bulas, un progetto che unisce il rispetto profondo per una tradizione secolare con una visione fresca, dinamica e profondamente legata alla terra. E' il risultato della passione della famiglia Bulas Cruz, che ha saputo raccogliere l'eredità di due storiche tenute (o "Quinte"): Quinta della Fozceira e Quinta della Costa de Baixo. Queste proprietà non sono state scelte a caso: si trovano in una posizione privilegiata, proprio dove il fiume Ceira incontra il Douro. I vigneti sono coltivati sui tipici terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, un paesaggio così unico da essere protetto dall'UNESCO. La famiglia ha deciso di investire su questo patrimonio naturale, mantenendo vivo il legame con il passato, ma puntando tutto sulla qualità assoluta e sulla sostenibilità. In un mondo di produzioni industriali, Bulas ha scelto la strada dell'artigianalità. La vendemmia viene fatta rigorosamente a mano, una scelta obbligata dalla pendenza del terreno ma anche voluta per selezionare solo i grappoli migliori. Inoltre, Bulas è fortemente impegnata nella sostenibilità. L'obiettivo dell'azienda è proteggere la biodiversità della valle, riducendo al minimo gli interventi chimici e lasciando che sia la natura a esprimersi attraverso vitigni autoctoni come il Touriga Nacional, la Touriga Franca e il Tinta Roriz.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Douro
Uve	100% Touriga Franca
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Elaborato in tini di acciaio inox con pigiatura tradizionale a temperatura controllata, lunga macerazione e invecchiato in botti di rovere francese per 12 mesi
Sensazioni	Colore rubino e intensi araomi di frutti rossi, come fragole e ribes nero, con note di violetta. Al palato ha un acidità e tannini ben equilibrati con un legno ben integrato, il che lo rende fruttato, morbido ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821