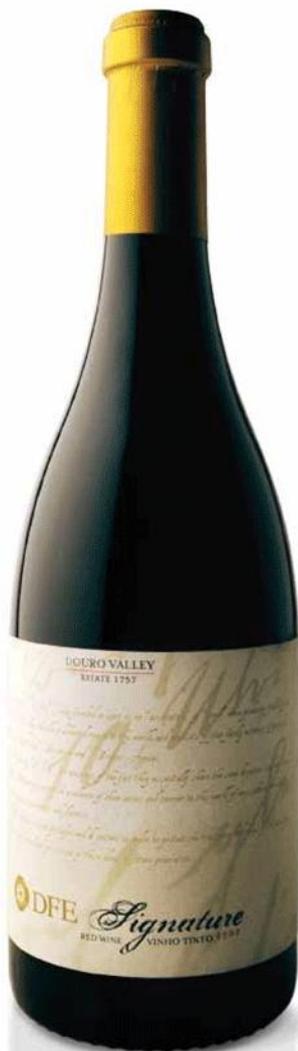


DOURO FAMILY ESTATES

Signature VINHO TINTO 2009



Os vinhos DFE Signature são um exemplo inquestionável da mais alta qualidade daquilo que o douro é capaz de produzir. Clássico, intenso, complexo, elegante e rico são alguns dos adjectivos aos quais podemos recorrer para descrever aquele que é a epítome dos vinhos DFE.

NOTAS DE PROVA:

De cor ruby intensa apresenta um aroma compacto e intenso, notas florais, fruto preto bem maduro. Na boca mostra frescura com taninos finos plenos de elegância. Ao longo da prova abre e desenvolve grande complexidade, final longo e sofisticado. Este conjunto de características confere-lhe a possibilidade de ser consumido desde já ou após a sua evolução em garrafa, que se adivinha de grande nobreza.

SUGESTÕES DE CONSUMO:

É um vinho intenso e elegante, ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça grossa e queijos intensos. Para que atinga a sua plenitude deve ser aberto 1 a 2 horas antes de servir. Temperatura ideal de consumo 17°.

CONDIÇÕES DE GUARDA:

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

DETALHES TÉCNICOS:

Álcool: 14,50% Vol.

So2 livre: 22 mg/dm³ (p.p.m.)

Patê de salmão com prissini all'aglio e abobrinhas recheadas gratinadas ao forno. Jantar em 24/08/2012 com Filhão & Ina.

<http://copod3.blogspot.com.br/2010/04/dfe-signature-2007.html>

DFE SIGNATURE 2007

"Os vinhos DFE Signature são um exemplo inquestionável da mais alta qualidade daquilo que o Douro é capaz de produzir. Clássico, intenso, complexo, elegante e rico são alguns dos adjetivos aos quais podemos recorrer para descrever aquele que é a epítome dos vinhos DFE."



DFE Signature 2007

Castas: tradicionais do Douro - Estágio: barricas de carvalho francês - 15,5% Vol.

Tonalidade ruby escuro de concentração média/alta.

Nariz coeso e algo preso no arranque, apesar disso mostra uma boa intensidade com barrica em primeiro plano a debitar tosta, baunilha, chocolate preto, especiaria... num todo onde a fruta negra bem madura e fresca surge depois, com resina e flor de esteva à mistura. Não tão fresco nem tão equilibrado como o DFE Premium, este mostra-se mais "carregado" nos seus atributos, onde a frescura tem um papel importante e que não permite ao vinho tornar-se demasiadamente pesado.

Boca boa de corpo, concentrado e estruturado, sente-se robustez e ao mesmo tempo uma vontade de querer mostrar-se elegante e fresco. Mais fruta e percepção da madeira, chocolate preto e especiaria, também aqui se mostra algo sisudo, pouco conversador, desenvolve pouco, precisa da rodagem que só o tempo lhe pode dar. Os taninos jogam ao esconde-esconde, com um final a deixar novamente espreitar o álcool (que bom seria que fosse passando despercebido) quando a temperatura começa a subir um pouco mais, tornando o vinho algo pesado e perde assim algum interesse. O final é longo e de boa persistência.

Um mais que merecido destaque para a bonita e elegante apresentação da garrafa. Como topo de gama é claramente o mais complexo, o que requer mais tempo de copo e de garrafa para melhor se mostrar, sólido de estrutura, tem qualidade indiscutível em que o único senão será a meu ver a excessiva graduação que apresenta, 15,5% Vol. A acidez ainda que presente, compensa até certo ponto, pois a determinado momento a temperatura sobe e o álcool parece querer mostrar-se e tomar conta da conversa... pessoalmente é coisa que não aprecio num vinho. Seria possível fazer este vinho com menos álcool? Não seria isso mais prazenteiro na altura da sua prova? Se os vinhos cada vez mais se querem frescos, equilibrados e com uma graduação comedida, porquê tanto álcool? O que incomoda é a sua presença a quando da prova, pode fazer parte do vinho e não se notar minimamente, mas fosse este o caso, a nota seria claramente mais alta.

Patê de salmão com prissini all'aglio e abobrinhas recheadas gratinadas ao forno. Jantar em 24/08/2012 com Filhão & Ina.