

**Cx. Madeira - Poeira 2016 (3 unidades)**





Douro - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

**Preço:**

103,50 €

103,50 €

11,91 €

1-4 Semanas  
★ ★ ★ ★

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Poeira](#)

#### Descrição

Jorge Nobre Moreira é o "mago" por detrás de um dos vinhos mais celebrados do Douro, e em Portugal, o Poeira. Desde a sua primeira edição, em 2001, que este vinho nasceu para vencer. As críticas favoráveis ao novo "menino" ecoavam por todos os cantos do nosso país, tornando-se o preferido de muitos.

Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do Pinhão, na margem direita do rio com o mesmo nome. A sua exposição a Norte é um aspecto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. As temperaturas na região são sempre muito elevadas no Verão, e numa encosta virada a Norte o amadurecimento das uvas é sempre mais lento, preservando melhor os aromas, sabores e a acidez.

Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.

O Poeira tenta ser um vinho equilibrado e elegante. Em geral os vinhos do Douro são sustentados no tanino, mas o Poeira é sustentado na acidez. Um vinho muito bebível e apetecível quando novo mas que, ao mesmo tempo, tem capacidade de evoluir. Pretendo que cada vinho seja o espelho das vinhas que lhe dão origem, mantendo o seu perfil mas acompanhando as variações que ocorrem na vinha ano após ano.

"Concentrado e rico na fruta negra, mas num registo onde se nota enorme elegância e proporção, com a barrica muito bem inserida. Houve aqui uma clara preocupação na contenção da extracção e maceração do vinho. Tremendamente fino e suave na boca, cheio, taninos muito delicados e acidez no ponto, tudo perfeitamente organizado. Prazer puro."

**João Paulo Martins**

Enólogo: Jorge Moreira.

**Comentários**

Ainda não há comentários para este produto.