

Quinta do Rocio 2007



Ficha Técnica

Prémios&Criticas

Prémios

Quinta do Rocio melhor vinho da região de Lisboa

A Revista de Vinhos atribuiu o prémio de melhor vinho da região de Lisboa em 2009 ao Quinta do Rocio 2007.

Eis a apreciação da Revista de Vinhos: O vinho mostra um muito bom equilíbrio fruta/barrica com algumas notas de vegetal seco a virem para primeiro plano. Fruto maduro uma certa austeridade e contenção associada a uma discreta elegância de conjunto. Muito arredondado na boca, com taninos acetinados, muito boa acidez que envolve um corpo macio, é um tinto muito bem conseguido, com final longo, apimentado e distinto. Perfeito bebido desde já, poderá ainda durar alguns anos em cave. 17/ 20 Para saber mais sobre o Quinta do Rocio 2007



Criticas

Quinta do Rocio 2007 altamente apreciado

No guia Divinum Black de Novembro de 2009, os editores da Revista Divinum apreciam o Quinta do Rocio 2007

Um grande vinho, exclusivo, para ocasiões especiais. Estagiou 9 meses em barricas de Carvalho francês.



EXCELENTES RATINGS NA WINE ENTHUSIAST

4 dos Nossos Vinhos tiveram Ratings Muito Bons na Whine Enthusiast

ESCADA red 2007 – D.O.C. Douro – 92 pts QUINTA DO ROCIO red 2007 - V.R.
Lisboa – 90 pts CASA DO LAGO Grande Reserva Cabernet Sauvignon red 2008 - V.R.
Lisboa – 87 pts CASA DO LAGO Touriga Nacional, Alfrocheiro, Merlot red 2008 - V.R.
Lisboa – 85 pts



Quinta do Rocio 2007



Ficha Técnica

Quinta do Rocio 2007 na Wine Enthusiast

"90 DFJ VINHOS 2007 Quinta do Rocio (Estremadura) \$18. A new brand from an old estate for DFJ VINHOS, Rocio is powerfully dark colored, complex and concentrated. Tannins are contained within a structure that is initially severe and then round out into juicy black currant flavors, always tempered with firm tannins. Imported by Dionysos Imports Inc.-R.V." in Wine Enthusiast August 2011



Quinta do Rocio 2007 no Guia de Vinhos Portugueses 2012 de Manuel Moreira

"Quinta do Rocio 2007 DFJ Vinhos Touriga Nacional, Merlot, Shiraz, Grenache. Vinho longo, complexo e profundo. Bela estrutura, notas fumadas e fruto preto. Reclama cave e iguarias bem ricas de sabor. Sugestão a acompanhamento de: Cabrito assado no forno. 18 pts" in Guia dos Vinhos portugueses 2012, Manuel Moreira.

