



VINHO TINTO

CASTA

Castelão (35%), Cabernet Sauvignon (30%), Caladoc (20%), Alicante Bouschet (15%)

PARCELA DE VINHA

Obtido a partir de uvas provenientes de vinhas com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Fermentou individualmente em cubas de inox à temperatura de 24°C.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com côr rubi, aromas elegantes de frutos vermelhos, ligeiro floral e notas balsâmicas, com boca equilibrada, suave e elegante.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carne da gastronomia tradicional da região. Servir de preferência a 16°C.

Conservar em local fresco e seco, com temperatura entre 10 e 18°C e humidade relativa entre 50% e 70%, com garrafa na posição horizontal.

ANO
2019

ACIDEZ TOTAL
5,69g/L

PESO
1200 g

AÇUCARES TOTAIS
5,5g/L

ÁLCOOL
13,5%

PH
3,53

Código de barras:

