

Rótulo

## Marco Velho Colheita Seleccionada Tinto 2005



Este vinho tinto resultante de uma cuidada vinificação de uvas rigorosamente seleccionadas das castas Aragonês, Castelão (Periquita) e Tinta Miúda, constitui um símbolo de qualidade da região da Estremadura.

Apresenta uma cor granada, um aroma vinoso e intenso, lembrando frutos vermelhos maduros, harmoniosamente combinados com a madeira de carvalho francês onde estagiou.

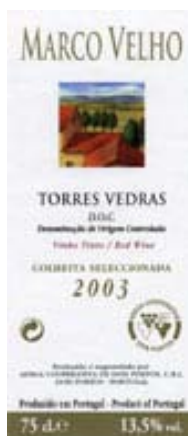
Com um sabor complexo, uma estrutura evidenciada por taninos bons e firmes que lhe dão uma ligeira adstringência, este vinho constitui um óptimo acompanhante de todos os pratos de carne particularmente os assados.

Este vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar depósito. Aconselha-se a sua decantação prévia, antes de ser servido à temperatura de 16°C-18°C.

COMISSÃO VITIVINÍCULA DA EXTREMADURA  
GARANTIA DE ORIGEM - D O C TORRES VEDRAS

<http://www.vinhosdaestremadura.pt>

## Marco Velho Colheita Seleccionada Tinto 2003



Categoria  
VQPRD

Castas Principais  
Castelão, Aragonês e Tinta-Miúda

Grau Alcoólico (% vol.)  
13,5 % vol.

Produtor  
Adega Cooperativa de Dois Portos, CRL.  
Tel. (+351) 261 712 150

*Entrada de Queijos, Bolinhos de Carne e Bacalhau. Caldo Verde.  
Jantar no Restaurante BOC, do Hotel Império, Torres Vedras/PT, 26 de maio de 2009.*

<http://www.jornaldascaldas.com/index.php/2008/08/04/xxv-festival-do-vinho-portugues/>

## **XXV Festival do Vinho Português - Lista de vinhos premiados**

### **Vinhos Tintos de denominação de Origem Controlada**

**1º Prémio: Marco Velho (Colheita Seleccionada 2004 DOC Torres Vedras) da Adega Cooperativa de Dois Portos**

2º Prémio: Arruda Reserva 2005 (DOC Arruda) da Adega Cooperativa de Arruda dos Vinhos

3º Prémio: Vila de Frades Reserva 2003 (DOC Alentejo) da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito