

<http://www.sograpevinhos.eu/>



GRÃO VASCO ALENTEJO, 2006

O Vinho

GRÃO VASCO ALENTEJO é um vinho tinto suave, que alia o genuíno sabor e vivacidade dos vinhos alentejanos à versatilidade do consumo do dia a dia. GRÃO VASCO é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses com a facilidade acrescida de uma escolha multi-regional.

Notas de Prova

GRÃO VASCO ALENTEJO TINTO 2006 é um vinho de cor vermelho-rubi, caracterizado por um aroma frutado intenso, com notas florais de violeta e frutos vermelhos, nomeadamente groselha e ameixa. Na boca apresenta um ataque muito suave. A sua evolução fresca sente-se na acidez muito bem equilibrada com a estrutura de média intensidade. GRÃO VASCO ALENTEJO TINTO 2006 tem um final muito fácil e elegante, que o elege para o consumo no dia a dia.

Sugestões de Consumo

GRÃO VASCO ALENTEJO TINTO 2006 é um vinho muito versátil, que tem várias qualidades para acompanhar refeições e snacks do dia a dia, combinando idealmente com muitos pratos de carnes, alguns peixes e queijos. Deve ser servido entre os 14-16º C.

Castas

GRÃO VASCO é um Vinho Regional Alentejano produzido a partir de uma selecção de castas tintas regionais, onde se destacam Aragonês, Trincadeira, Alfrocheiro e Alicante Bouschet, provenientes de vinhas próprias e de fornecedores seleccionados. As uvas foram cuidadosamente colhidas com um grau de maturação que privilegiou a intensidade aromática e a elegância.

Vindima e Vinificação

As uvas destinadas a GRÃO VASCO ALENTEJO TINTO foram vinificadas com a mais apurada tecnologia. A fermentação e suave maceração decorreu por remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 25ºC durante cerca de 5 dias.

Maturação e Estágio

Os vinhos que integram o lote final de GRÃO VASCO estagiaram em cubas de aço inox durante aproximadamente 6 meses. Após o engarrafamento, seguiu-se um novo estágio em garrafa durante cerca de 3 meses, a temperatura controlada de 15ºC, permitindo assim ao vinho alcançar o equilíbrio adequado para consumo. A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13,7%

Acidez Total: 4,77 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: 2,0 gr / lt.

pH: 3,75

*Sanduíche de Queijo Ilha com Nozes e Tomate Seco, Salada de Cenoura e Rúcula.
Lanche TAP antes de chegar ao Brasil em 28 de maio de 2009.*