

http://www.vinotecabrasil.com.br/herdade_pestana.php (texto)

<http://www.lepic.com.br/index.php?eid=15&acao=detalhes&id=64> (foto)



Três Coroas 2004

Uva: 50% Aragonês, 30% Alicante Bouchet, 15% Trincadeira e 5% Cabernet Sauvignon.

Região: Alentejo – Portugal

Método de Colheita: 100% Manual.

Rendimento: 5,5 Ton/ Há.

Envelhecimento em Barril de Carvalho: 3 meses em barril de carvalho Português.

Envelhecimento em Garrafa: 2 meses

Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Frutas vermelhas.

Paladar: Taninos redondos e persistentes, boa anuência de frutos silvestres.

Produtor: João António Barroso
Herdade da Pestana

*Brandade de bacalhau e bacalhau grelhado.
Jantar comemorativo de Páscoa do G11 em 04/04/2012.*