

Charamba



Produtor	Aveleda
Região	Douro
País	Portugal
Ano de Colheita	2011
Castas	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz
Solo	Xistoso
Produção Média	50 hl/ha
Gradação Alcoólica	14% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	5 g/l
Açúcar Residual	2 g/l
Conservação	Até 8 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: este vinho resulta de uma seleção das mais nobres castas produzidas na Região Demarcada do Douro. Após o desengace total e o suave esmagamento das uvas, segue-se a maceração e fermentação em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. Terminado este processo, o vinho estagia em madeira, seguindo-se o engarrafamento e um estágio em garrafa de cerca de 6 meses.

Notas de Prova: de cor rubi, o Charamba Tinto apresenta um nariz muito frutado, com notas de amoras, framboesas e especiarias. Na boca, destaca-se pela sua elegância e suavidade, persistindo no final as notas frutadas.

Recomendações: ideal para acompanhar refeições à base de pratos simples de carne, alguns pratos de peixe tal como bacalhau, podendo ser servido como aperitivo juntamente com queijos ou frutos secos. Deve ser servido a uma temperatura entre os 18 e os 20°C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
1,5 L	6 garrafas por caixa de cartão



Tipo de vedante: Rolha de cortiça e cápsula roscada

AVELEDA 2013 · www.aveledaportugal.pt · info@aveleda.pt

*Sardinhas assadas na brasa, endívias grelhadas e purê de abóbora.
Almoço em 16/03/2013.*