

<http://www.vinotecabrasil.com.br/>



Tapada Grande Vinho Tinto Seco

Produtor: João António Barroso.

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

Região: Alentejo - Portugal

Método de Colheita: 100% Manual.

Rendimento: 5,5 Ton/Há.

Envelhecimento em Barril de Carvalho: 12 meses em barril de carvalho Português.

Envelhecimento em Garrafa: No mínimo 12 meses.

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Intenso com toque vegetal de qualidade e frutas tropicais e fumo.

Paladar: Taninos redondos com final persistente.

R\$ 52,63

Rondelli aos quatro queijos. Jantar em 06 de novembro de 2009.