



**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL

## Dom Martinho Tinto 2010



**Cor:** Tinto

**Capacidade:** 750 ml

**Castas:** Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

**Grau:** 14% Vol.

**Vinificação:** Cada casta é vinificada separadamente

**Estágio:** Sem madeira

**Notas de prova:** Muito expressivo nos aromas de frutos silvestres maduros, apresenta uma boa acidez conferindo-lhe uma frescura e elegância única.

**Gastronomia:** Pratos de carne e queijos.

**Temperatura de Serviço:** 16 - 18 °C

**Prémios:**

Colheita de 2006: Medalha de Ouro | Selections Mondiales des Vins Canada | 2010

**Acondicionamento:** As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10º-12º;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

---

www.bacalhoa.com - 2013-12-24 18:06:24

*Empanadas chilenas. Jantar em 15/12/2013.*