

<http://www.mistral.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=24041#detalhe>



Quinta da Ponte Pedrinha 2008

Produtor: Quinta da Ponte Pedrinha

País: Portugal

Região: Dão

Safra: 2008

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen.

Vinhedos: Vinhedos localizados na região do Dão com solos graníticos. Idade média de 30 anos. Colheita a maturidade completa.

Vinificação: Maceração e fermentação com controle de temperatura.

Maturação: O vinho amadurece 9 meses em Barricas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço: 18 a 20°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Corpo: Médio

Sugestão de Guarda: de 5 até 10 anos

Combinações: Carnes grelhadas e massas

Grande descoberta do Dão! O Ponte Pedrinha é fresco e sedutor, com um cativante bouquet floral e ótima presença de boca, bastante macio e saboroso. Ótima relação qualidade/preço em Portugal.

Vinhos de Portugal. Palestra com Rui Falcão em 07/04/2014.