

<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.*