

<http://www.manzwine.com/pomar-esp-santo-reserva.html>



FICHA TÉCNICA

CONTACT

## POMAR DO ESPÍRITO SANTO | RESERVA 2012 TINTO | CHELEIROS

O mistério e encanto de Cheleiros juntam-se às suas propriedades férteis e extraordinária mineralidade da terra, que originam este reserva intenso, complexo e elegante.

Um vinho tinto surpreendente, elaborado com as castas portuguesas Touriga Nacional, Aragonez e Castelão e com estágio de um ano em barricas de carvalho francês com topo americano.

### FICHA TÉCNICA

#### CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional e Castelão.

#### ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

#### SOLO

Argilo-calcário.

#### CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação durante 8 dias, em inox, com controlo da temperatura.

Maceração pós-fermentativa.

Maturação de 12 meses em barricas de carvalho Francês com topos de carvalho Americano.

Estágio de 6 meses em garrafa.

#### COR

Profundo

manzwine

vinhos

enoturismo

cursos

premium club

PT | EN | 中文

Delicado e complexo. O elegante aroma frutado, de cassis, conjuga-se de forma harmoniosa com os aromas especiados que acrescentam complexidade aromática.

#### PALATO

Cativante harmonia entre a estrutura, a untuosidade e os aromas. A boa acidez confere frescura e induz longevidade.

Os taninos, elegantes e bem presentes, incutem à prova um carácter "dialogante".

#### GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, em geral, especialmente assados.

Servir à temperatura de 16°C a 18°C.

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (3º dia)*