

VINHA DO PUTTO TINTO

Região: DOC Bairrada

Tipo: Vinho tinto

Castas utilizadas: Conforme os anos, todas ou algumas das seguintes: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Surah e Merlot

Solo: Argilo-cálcario

Vinificação: Desengace total, fermentação separada em pequenos lagares com pisa mecânica. Estágio em barricas de terceiro ano por 3 a 6 meses.

Enólogo: Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

Embalagem : Caixa de 6 garrafas (cartão)

Notas de Prova: "Boa cor, aroma expressivo a bagas silvestres, um leve vegetal. A fruta madura persiste na boca, com estrutura média, alguma acidez a dar vivacidade, envolvente, vivo, bom vinho para o dia a dia." (In Revista de Vinhos por LL)

Gastronomia: Um bom amigo do quotidiano

Temperatura de Serviço: 16-18°C