

Artefacto Colheita 2012

Safra	2012
-------	------

Conteúdo	750 ml
----------	--------

Tipo	Tinto
------	-------

Composição

Uva	Aragonês, Trincadeira e Touriga Nacional
-----	--

Teor Alcoólico	14%
----------------	-----

Estimativa de Guarda	4 anos
----------------------	--------

Amadurecimento	9 meses em barricas de carvalho americano
----------------	---

Terroir

País	Portugal
------	----------

Região	Alentejo
--------	----------

Vinícola	Luis Duarte Vinhos
----------	--------------------

Sommelier Wine

Visual	Rubi escuro.
--------	--------------

Olfativo	Frutas vermelhas maduras com notas de baunilha e toque de especiarias.
----------	--

Gustativo	Elegante, equilibrado, com final agradável.
-----------	---

Harmonização	Alheira, medalhão suíno com bacon, filé a parmegiana, bife a rolê, massa a carbonara, lasanha de queijo, risoto de parmesão, pizza de calabresa.
--------------	--

Serviço

Decantação	15 minutos
------------	------------

Temperatura de Serviço	15 °C
------------------------	-------

Estimativa de Guarda	4 anos
----------------------	--------

Vinícola

Luis Duarte Vinhos

Ano de Fundação	2007
-----------------	------

Tamanho da Propriedade	83 hectares
------------------------	-------------

Produção	50 mil garrafas
----------	-----------------

Enólogo responsável	Luis Duarte
---------------------	-------------

Anotações

Link do Produto
wine.com.br/prod10230.html

Fale com a Wine
 0800 602 9463

Safra 2010. Camarão na brasa à Moçambique. Almoço em 23/08/2014.