

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
2007Tamanho da Propriedade
83 hectaresProdução
50 mil garrafasEnólogo responsável
Luis Duarte*Anotações*Link do Produto
wine.com.br/prod10230.htmlFale com a Wine
0800 602 9463

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