



## Tinto da Ânfora Tinto 2011



**Cor:** Tinto

**Capacidade:** 750 ml

**Castas:** Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

**Grau:** 14,5% Vol.

**Vinificação:** Após uma vinificação separada de cada casta e vinha, com uma tecnologia de vinificação tradicional, usando cubas de fermentação de pequena capacidade, o vinho foi loteado e estagiado, durante 12 meses, em barricas de carvalho francês e americano.

**Estágio:** 12 meses em barricas de carvalho

**Notas de prova:** De cor viva, intensa e profunda, apresenta-se rico, concentrado, complexo e longo no nariz e boca. Identificam-se notas de cereja, amoras e ameixa, combinadas com nuances florais e abaunilhadas sobre uma sensação de boca com acidez equilibrada e estrutura firme e elegante.

**Gastronomia:** Pratos de carne elaborados.

**Temperatura de Serviço:** 16 - 18 °C

**Prémios:**

Colheita de 2010: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Colheita de 2010: Medalha de Bronze | International Wine & Spirits Competition | 2013

Colheita de 2009: Medalha de Ouro | Selections Mondiales des Canada | 2012

**Acondicionamento:** As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10°-12°;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

---

www.bacalhoa.com - 2014-09-02 20:50:48

*Safra 2011. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,  
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*