



LOG-IN
 Email
 Ainda não está registado? [Recuperar palavra-passe](#)

A CARMIM | VINHOS E AZEITES | LOJA | BONS MOMENTOS | CONTACTOS

A nossa gama de produtos

NAVEGUE NOS NOSSOS PRODUTOS E FAÇA A SUA ESCOLHA

VINHOS TINTOS | VINHOS BRANCOS | VINHO ROSÉ | ESPUMANTE | AGUARDENTE | ABAFADO | AZEITES

Pesquisa

Início > Vinhos e Azeites > Vinhos Tintos


Monsaraz Tinto



Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonês

Ano: 2011

Solos: Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.
Paladar: O vinho apresenta-se com uma cor rubi definida, aroma complexo a frutos maduros (amoras, groselhas) e madeira. Na boca revela-se macio, redondo, com suaves taninos e um final de boca prolongado.
Estágio e Consumo: As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho deverá ser consumido jovem. Mas se preferir poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos. Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.

 [Ficha de Produto](#)

 [Ver opções de compra](#)

Safra 2011. Jantar em 03/09/2014 no Restaurante do Hotel Pestana/CWB.