

Casa de Pancas Selecção do Enólogo 2012



Safra 2012

Conteúdo 750 ml

Tipo Tinto

Composição

Uva Merlot, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 14%

Estimativa de Guarda 7 anos

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Terroir

País Portugal

Região Lisboa

Vinícola Companhia das Quintas

Sommelier Wine

Visual Rubi.

Olfativo Frutas vermelhas maduras, com destaque para a cereja, violeta, pimenta, aromas defumados, com toques minerais e mentolados.

Gustativo Bom corpo, elegante com notas vegetais e defumadas, apresenta bom frescor, taninos firmes e finos.

Harmonização Polenta mole com ragu de cogumelos, alcatra cozida na pressão com azeitonas e amêndoas, medalhão com molho madeira e penne na manteiga, pernil pururuca, ensopado de cordeiro, espagete com ragu de rabada.

Serviço

Temperatura de Serviço 16 °C

Estimativa de Guarda 7 anos

Vinícola



Wine.com.br

Anotações

wine
com.br

Link do Produto wine.com.br/prod11232.html Fale com a Wine
0800 602 9463

Safra 2012. Salada de bacalhau e batatas. Jantar em 24/11/2014.