

## Herdade da Farizoa Selecção do Enólogo 2012



Safra	2012
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

### Composição

Uva	Aragonês, Touriga Nacional, Syrah e Alfocheiro
Teor Alcoólico	14%
Estimativa de Guarda	7 anos
Amadurecimento	18 meses em barricas de carvalho francês

### Terroir

País	Portugal
Região	Alentejo
Vinícola	Companhia das Quintas

### Sommelier Wine

Visual	Rubi intenso.
Olfativo	Frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja, chocolate, notas florais, complementadas por nuances de especiarias e tabaco.
Gustativo	Potente, com frescor sutil, taninos maduros e final longo com notas de frutas e tosta.
Harmonização	Risoto primavera com filé-mignon, escalopes de vitela com champignon, costela bovina no bafo, farfalle com molho de parmesão e ervas, tagliatelle à carbonara, queijos curados.

### Serviço

Temperatura de Serviço	16 °C
Estimativa de Guarda	7 anos

Vinícola



Wine.com.br

Anotações

wine  
com.br

Link do Produto Fale com a Wine  
[wine.com.br/prod11233.html](http://wine.com.br/prod11233.html) 0800 602 9463

Safra 2012. Bife acebolado. Jantar em 07/01/2015.