

António Saramago
RISCO 2012
 Península de Setúbal, Portugal



UVAS: 100% Castelão

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

COMENTÁRIOS: Cor rubi escuro com reflexo púrpura. Aromas de frutas escuras maduras, muito agradável. Boa acidez, bom corpo, taninos redondos, fresco e equilibrado.

AVALIAÇÃO: RV 15,5/20 e Boa Compra 2009

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,3%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas (maminha, fraldinha, filé mignon), queijos macios como Gouda e Emental, cordeiro, aves com molhos consistentes, pizzas com cobertura de queijos ou embutidos.



VINISSIMO
 IMPORTADORA

vinissimo.com.br
 4195-5554

Safra 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.