



Foral Tinto 2008

Cor: Tinto

Capacidade: 750 ml

Grau: 13,5% vol.

Castas: Tinta Barroca - Touriga Franca - Tinta Roriz

Estágio: Curto estágio em cuba de inox

Temperatura Ideal: A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.

Prémios Foral Tinto 2007

88 Pontos REVISTA NECTAR Março 2009.

Notas de prova

Características Visuais: Cor vermelho vivo.

Características Olfactivas: Intenso aromaticamente com notas vegetais agradáveis a acompanhar o fruto.

Características Gustativas: Na boca revela uma boa concentração e taninos polidos, mostrando-se um vinho completo e encorpado.

Gastronomia: Ideal para acompanhar com carnes grelhadas.

Bife role ao molho pomodoro e purê de batatas. Jantar em 31/03/2010.