









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

OK

Início > Vinhos e Azeites > Vinhos Tintos

Monsaraz Alicante Bouschet



Castas: Alicante Bouschet

Ano: 2011

CASTAS: Alicante Bouschet (100%)

VINIFICAÇÃO:

Uvas provenientes de talhões selecionados, com maceração pré-fermentativa de 48h, seguida de fermentação a 23°C com recurso a remontagem e delestagem, maceração total de 15 dias, seguida de estágio em barrica de 2ª utilização de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento o vinho estagia em garrafa durante 6 a 8 meses.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

O vinho apresenta-se com uma cor vermelha violeta carregada, com aromas de fruta silvestre, fruta madura e chocolate, em boca é amplo, intenso, com um final de prova prolongado.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho poderá ser consumido de imediato ou estagiar durante 8 a 10 anos. Acompanha com pratos de carne vermelha, caça, patês e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.

 [Ver opções de compra](#)



[Mapa do Site](#) | [Condições gerais](#) | [Política de Privacidade](#) | [Sugerir site](#) | [Adicionar Favoritos](#)

2015 © Copyright Carmim . Todos os direitos reservados.

 Web design | Mediacode

Safra 2011. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015