

<http://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-portugal-alentejo-perescuma-colheita-2013.html>

Ficha Técnica



Perescuma Colheita 2013

Que cada região vinícola possui características que a ela são únicas, você já sabe. Mas será que consegue identificar, por exemplo, as do Alentejo? Basta abrir esta garrafa e saberá do que se trata! Com aroma intenso, o desenvolver espalha frutas vermelhas no ambiente – amoras, framboesas e ameixas, todas bem maduras. Elas preenchem o paladar, deixando a agradável sensação de equilíbrio entre acidez e taninos, os últimos vêm macios e ficam pregados às bochechas. O gostinho de tantas frutas demora a sair da boca e da memória. Fácil de beber e de agradar, uma excelente escolha para abrir em uma roda de amigos!

Casa com: tábua de queijos e frios, macarronada, leitão assado

História da vinícola Perescuma

Fundada em 1969, a Sociedade Agrícola da Perescuma iniciou suas atividades com a vitivinicultura entre 1996 e 2000. Com o objetivo de obter o melhor da terra e assegurar o máximo de consistência ano a ano, a vinícola adquiriu as mais modernas tecnologias de vitivinicultura. Além das típicas variedades portuguesas, como Touriga Nacional, Aragonês e Trincadeira, também cultiva Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C

TIPO DE VINHO
Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA
6

UVA
Corte

PRODUTOR
Perescuma

REGIÃO PRODUTORA
Alentejo

COMPOSIÇÃO	Syrah, Alicante Bouschet , Aragonês e Cabernet Sauvignon
MÉTODO DE ELABORAÇÃO	12 meses em carvalho francês
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	14,6%
POTENCIAL DE GUARDA	5 anos
SAFRA	2013
PAÍS	Portugal

Safra 2013. Jantar em 22/07/2015.