

<http://www.alentejana.com.br/produto.php?c=142> + Rótulo



Tapada do Fidalgo Tinto 2007

Produto: Vinho de Autor

Autor: Paulo Laureano - Enólogo Chefe

Realizador: Eng. Pedro Baptista - Enólogo

Assistente de Realização: Susana Granadeiro - Analista

Produtor: Tapada do Barão

Teor alcoólico: 13,0%

Cor: Granada.

Técnica de Fermentação: Temperatura controlada com maceração média.

Castas: Trincadeira 26,92%,
Aragonez 22,82%,
Cabernet Sauvignon 14,68%,
Castelão 13,37%,
Syrah 5,54%,
Alicante Bouschet 4,89%,
Merlot 4,89%,
Tinta Caiada 4,89%.

Estágio: 37,55% do lote estagiou em barricas de carvalho Allier, grão fino e queima média. 65,55% estagiou em depósitos inox temperatura constante.

Aroma: Aroma intenso focado nos frutos vermelhos maduros, com algumas nuances vegetais.

Prova: Na boca revela-se suave, maduro e redondo, com uma boa estrutura e final muito atrativo.

Vinhas e Adega - Monte dos Perdigões - 7000 Portugal.

Sopa de carne com batatas. Jantar em 01 de maio de 2010.