

PRAÇA NOVA GARRAFEIRA



Antigo Praça Velha, vinho ícone da Adega do Fundão, conhecido pelos vários prémios que acumulou ao longo dos anos respeitando sempre o *Terroir* da região. Hoje em dia, com o nome Praça Nova, continua a ser um vinho de referência na região do Fundão.

Ficha técnica

Nota de prova

De cor Rubi acentuada, com aroma intenso e sugestões de frutos secos, de sabor macio e boa estrutura, possui um final elegante e persistente.

Vinificação

Maceração pré-fermentativa por 48h. Fermentação com temperatura controlada 26-28°C seguida de fermentação pós-fermentativa por 1 mês.

Estágio

1 ano em barricas de carvalho Francês, seguido de 1 ano em garrafa.

Origem Beira Interior

Castas Trincadeira

Teor Alcoólico 14% vol.

Ac. Total 5,7 g/L

Ac. Volátil 0,6 g/L

pH 3,4

Açúcar residual <2 g/L

Temperatura de consumo



16 a 18°C

Capacidade

750 ml ●●



Sugestões de consumo

- Carnes vermelhas grelhadas;
- Cabrito assado no forno com batata assada coberto de alecrim e vinho tinto.

Safra 2010. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.