

<http://garrafeira5estrelas.com/vinho-do-dao/536-quinta-do-perdigao-touriga-nacional-2008.html>



Quinta do Perdigão Touriga Nacional 2008

Cor ruby, perfume complexo de violeta, chá, bergamota, maracujá, groselha e mirtilo, com sopros frescos do bosque, notas balsâmicas, aroma de café, tabaco e chocolate. O sabor elegante e pleno de frescura, com taninos sedosos, bouquet grande e esplendoroso, é memorável!

19,90 € com iva

1

ADICIONAR

Características Gerais:

Ano: 2008
Volume: 750 ml
Tipo: Tinto

Castas:

Touriga-Nacional

Teor Alcoólico:

14,5%

Estágio:

Educado em barricas de 225 litros de madeira de carvalho, das melhores tanoarias de França, Borgonha e Bordéus - Cognac, durante 12 meses.

Sugestões de Consumo:

Servir à temperatura de 16°C, em solitário, com pratos elegantes de caça, assados, doces conventuais, sobremesas com frutos silvestres, castanhas assadas, café e chocolate.

Enólogo:

José Perdigão e Vines & Wines

Prémios:

1º lugar na Bélgica, com 91 pontos – Vinotop Portugal – Vino Magazine.
50 Melhores Vinhos Portugueses USA 2012, por Doug Frost, Master of Wine.
Medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos, Santarém 2011.

Safra 2009. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.