



Vinho DOC VT'08 (tinto)

Significando vinho tinto evoca as marcações feitas a giz nos grandes balseiros do Vinho do Porto com a indicação da Quantidade, Tipo e Proveniência.



Castas

50 % Touriga Nacional, 40% Vinhas Velhas, 5% Touriga Nacional e 5% Tinto Cão

Ano: 2008

Álcool: 14%

PH: 3.61

Açúcar Residual
3.2 g/dm³

Notas de Prova:

O vinho ainda tem a marca da barrica nova, mantém o registo da fruta madura que sempre apresentou, sempre vigoroso e com um certo tom austero que lhe fica bem. Na boca, mostra-se elegante e fino, com taninos muito delicados e um perfil que aponta claramente para o consumo agora. Moderno, bem feito, muito capaz para ser grande parceiro á mesa. 17/20 (João P. Martins "Vinho de Portugal 2015")

Processo Vinificação

Pisa a pé em lagares e controlo de temperatura de fermentação alcoólica, parte da maloláctica e totalidade do estágio em barricas de Carvalho Francês, metade novas e a outra metade de segundo ano durante 18 meses.
Engarrafado em 2010.

Prémios:

Medalha Ouro – MundusVini 2013

Embalagem

Caixas de cartão 6x0.75l gf
Possibilidade de fornecimento em caixas de Madeira de 6 ou 3 garrafas

Europallet

Caixas de Cartão 48cx/288gf

Peso Líquido

384kg

Código EAN

560 0378250 295

Garrafas Produzidas

10.300

Quinta do Sagrado - Vinhos, S.A. * Rua da Reboleira, 7 * 4050-492 Porto * Tel +351 222 004 867 * Email: info@quintadosagrado.pt * www.quintadosagrado.pt

Safra 2008. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.