

<http://www.visconte.com.br/pdf/fichas/vidigal.pdf>

D. Dinis “Black&Black” Vinho Tinto da Estremadura



Castas: 40% Aragonês, 40% Castelão e 20% Tinta Miúda

Alc: 12,5%

Tecnologia / Vinificação: Esmagamento e desengate total, fermentação em inox com temperatura controlada e maceração prolongada

Nota de Prova: Cor rubi. Aroma complexo, frutos vermelhos e silvestres com notas de frutos secos. Sabor frutado e macio com final médio



*Risoto da Casa, de arroz preto Ruzene com camarões.
Jantar em 08 de julho de 2010 no Morro em Porto Alegre.*