









LOG-IN

Email

Ainda não es

A CARMIM | VINHOS E AZEITES | LOJA |

A nossa gama de produtos

NAVEGUE NOS NOSSOS PRODUTOS E FAÇA A SUA ESCOLHA

VINHOS TINTOS | VINHOS BRANCOS | VINHO ROSÉ | ESPUMANTE | AGUARDENTE | ABAFADO | AZEITES

Início > Loja > Vinhos Tintos

Garrafeira dos Sócios Tinto



Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonês

Ano: 2011

Solos: Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

Paladar: Vinho de aspecto cristalino, cor rubi, aroma evoluído a especiarias, passas, coco torrado e baunilha, encorpado, com suaves taninos. Tem um prolongado final de prova onde são confirmados os aromas do nariz. Distingue-se pela elegância e harmonia associadas à robustez própria de um grande vinho.

Estágio e Consumo: As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixa-lo estagiar 4a 6 anos.

Acompanha bem pratos de caça, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 18°C.

Safra 2011. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.