

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

A Decanter
Produtores
Minha Conta
Onde Encontrar
Contato

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva
Decanter Wine Club
ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Kompassus Reserva Tinto 2012 \(750ml\)](#)



Kompassus Reserva Tinto 2012 (750ml) - 00198712



Produtor: Kompassus
 Classificação: Tinto
 Uva: Baga, Touriga Nacional
 País: Portugal
 Safra: 2012

Por R\$ 174,40
em 3X de R\$ 58,13 sem juros

Comprar

Ganhe
175 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, belo halo violáceo luminoso. A fruta surge madura no olfato (ameixa, amora), bem integrada aos tons de musgo, violeta e fino especiado da barrica. Vigoroso, com frescura assinalada, frutado carnudo, marcado pela presença de taninos de excelente quilate.

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Bairrada

Composição de Castas: 75% Baga, 25% Touriga Nacional

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês de 225, 300 e 700 litros.

Estimativa de Guarda: 8 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo /atlântico, caracterizado por verões com dias quentes e noites frescas, invernos suaves.

Características do Solo: Solos em sua maioria de origem calcária, pobres em matéria orgânica e bastante pedregosos.

Elaboração: Colheita manual das uvas no ponto ideal de amadurecimento, intenso e municioso trabalho no vinhedo, baixos rendimentos. Desengace total dos cachos, seguido de prensagem e fermentação em cubas de inox termo-controladas.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, belo halo violáceo luminoso. A fruta surge madura no olfato (ameixa, amora), bem integrada aos tons de musgo, violeta e fino especiado da barrica. Vigoroso, com frescura assinalada, frutado carnudo, marcado pela presença de taninos de excelente quilate.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Bochecha de porco estufada com quatro especiarias, servida com purê de couve lombarda; Peito de pato entremeadado com cogumelos; Risotto de favas com chouriço português; Carnes bovinas de gordura marmorizada, grelhadas na brasa.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Bairrada D.O.C.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.