

http://br.ruadireita.com/rapariga-da-quinta_54494/



RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECIONADA 2006

Elaborado a partir das castas Alicante Buschet, Aragonês e Trincadeira, estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês e americano. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, sugerindo compotas, bem integrados com o aroma da madeira proveniente do estágio em barricas. Sabor rico em fruta, cheio e com boa concentração. Equilibrado e com uma boa estrutura de taninos que lhe permitem uma grande longevidade.

Tipo: Vinho Tinto
País: Portugal

Preço: R\$36,50

<http://www.epice.com.br/cropvinho3/page.php?id=rapariga>

RAPARIGA DA QUINTA

Projeto desenvolvido a pedido da Épice e da Licínio Dias pelo grande enólogo Luís Duarte que foi eleito o enólogo do ano em Portugal no ano de 2006. Em apenas 2 anos, o Rapariga da Quinta já é um sucesso no Brasil e em Portugal, tendo toda a sua produção de 2003 e 2004 completamente esgotada. Em breve, a Rapariga da Quinta terá no Brasil um excelente azeite, para agradar o paladar dos mais exigentes consumidores e amantes da alta gastronomia.

Elaborado a partir das castas Alicante Buschet, Aragonês e Trincadeira, estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês e americano. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, sugerindo compotas, bem integrados com o aroma da madeira proveniente do estágio em barricas. Sabor rico em fruta, cheio e com boa concentração. Equilibrado e com uma boa estrutura de taninos que lhe permitem uma grande longevidade.

*Queijo provolone temperado da Serra Gaúcha, bife à milanesa e mandioca frita.
Jantar em 24 de julho de 2010.*