



tipo: TINTO

castas: BESTARDO, TINTO CÃO E

TINTA BARROCA

teor de álcool: 13,5%

região: DOURO

enólogo: JOÃO LOURENÇO

NOTA DE PROVA

Cor vermelha rubi. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura média, boa frescura e aroma retro nasal frutado, que lhe dão um final harmonioso.

sugestão de copo



iguarias

Assados.

Guisados.

Tempero generoso.



CASAL DA ADEGA SELECÇÃO DO ENOLÓGO

2012



CAIXA: 6 GARRAFAS

EAN: 5600427700221

PALETES: 99

FIADA: 9

GARRAFA: 0,75LT

Sugestão do Sommelier:
Sirva a uma temperatura de 16°C

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.