



## PENEDO DO LEXIM TINTO | CHELEIROS

manzwine

vinhos

enoturismo

cursos

premium club



PT | EN | 中文

uma agradável surpresa.  
Prove-o já!

### FICHA TÉCNICA

#### CASTAS

Aragonez e Touriga Nacional.

#### ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

#### SOLO

Argilo-calcário.

#### CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

#### VINIFICAÇÃO

Seleção manual da uva à recepção, desengace total.

Processo fermentativo clássico, de curtimenta, com cuidada maceração para extração de cor, aromas e estrutura.

Fermentação a temperatura controlada de 20°C a 24°C.

Sujeito a estabilização natural e a ligeira filtração prévia ao engarrafamento.

#### COR

Granada.

#### AROMA

Limpo e expressivo onde ressaltam notas doces de groselhas pretas maduras mas também um elegante aroma floral que denunciam a Touriga Nacional.

#### PALATO

Reencontramos a expressão aromática no palato a envolver um vinho fácil, directo e aveludado que encanta pela persistência.

#### GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, em geral, especialmente assados.

Servir à temperatura de 16°C a 18°C.

Dona Fátima



Pomar do Espírito Santo



MANZ Pomar do Espírito Santo



MANZ Penedo do Lexim



MA ROSÉ

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.