







PLATÓNICO TINTO | "BLEND"

Os aromas intensos deste tinto são dominados por frutos vermelhos maduros e notas florais que denuncia a Touriga Nacional. Este conjunto reflete o equilíbrio resultante do melhor da complexidade dos vinhos portugueses.

manzwine vinhos enoturismo cursos premium club     PT | EN | 中文

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Aragonez, Castelão e Touriga Nacional.

ENÓLOGO
Ricardo Noronha.

SOLO
Argilo-calcário.

CLIMA
Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

VINIFICAÇÃO
Seleção manual da uva à recepção, desengace parcial.
Processo clássico de curtimenta seguido de um período de maceração.
Vinificação + maturação + estágio.

COR
Rubi.

AROMA
Intenso, dominado por frutos vermelhos maduros e notas florais que denunciam a Touriga Nacional com que é produzido.

PALATO
Este conjunto reflete o equilíbrio resultante do melhor da complexidade do "blend" das castas portuguesas.

GASTRONOMIA
Recomendado no acompanhamento de pratos de carnes vermelhas, pratos de caça e queijos.
Servir entre os 16 °C e os 18 °C.



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