



Menu

INÍCIO / VINHOS / VINHO ADEGA GRANDE RESERVA TINTO

## VINHO ADEGA GRANDE RESERVA TINTO

**R\$35,53**

### EM ESTOQUE

Uma reserva varietal, 100% Castelão (ou em outras regiões, Periquita) que em boca é extremamente macio, suave e persistente. De aspecto límpido, este vinho apresenta cor granada intensa, com aroma de fruta madura e é uma excelente companhia para suas refeições à base de carne vermelha.

Qtd:

COMPRAR

[Adicionar aos Favoritos](#)

[Comparar Produto](#)



### MAIS IMAGENS



[Descrição](#)  
[Informação Adicional](#)  
[Comentários](#)  
[Descrição](#)  
[A Experiência](#)  
[Ficha Técnica](#)  
[Nota do Produtor](#)

- Uma reserva varietal, 100% Castelão (ou em outras regiões, Periquita) que em boca é extremamente macio, suave e persistente. De aspecto límpido, este vinho apresenta cor granada intensa, com aroma de fruta madura e é uma excelente companhia para suas refeições à base de carne vermelha.



Menu

INÍCIO / VINHOS / VINHO ADEGA GRANDE RESERVA TINTO

## VINHO ADEGA GRANDE RESERVA TINTO

**R\$35,53**

**EM ESTOQUE**

Uma reserva varietal, 100% Castelão (ou em outras regiões, Periquita) que em boca é extremamente macio, suave e persistente. De aspecto límpido, este vinho apresenta cor granada intensa, com aroma de fruta madura e é uma excelente companhia para suas refeições à base de carne vermelha.

Qtd:

COMPRAR

[Adicionar aos Favoritos](#)

[Comparar Produto](#)



### MAIS IMAGENS



[Descrição](#)  
[Informação Adicional](#)  
[Comentários](#)  
[Descrição](#)  
[A Experiência](#)  
[Ficha Técnica](#)  
[Nota do Produtor](#)

- Uma reserva varietal, 100% Castelão (ou em outras regiões, Periquita) que em boca é extremamente macio, suave e persistente. De aspecto límpido, este vinho apresenta cor granada intensa, com aroma de fruta madura e é uma excelente companhia para suas refeições à base de carne vermelha.

- **Classificação:** Regional Tejo  
**Tipo:** Tinto seco  
**País de Origem:** Portugal  
**Região:** Tejo  
**Castas:** Castelão  
**Safra:** 2012, 2014 e 2015  
**Solo e Clima:** Solo arenoso, de argila calcária e clima temperado  
**Graduação Alcoólica:** 13,5% vol.  
**Temperatura de Serviço:** 16 a 18°C  
**Apresentação:** 750ml
- **Nota de Prova:** Aspecto límpido e cor granada intensa. Aroma de fruta madura. Em boca é muito macio e persistente, com final prolongado.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas.  
**Produção:** Vinificado por um processo de curtimenta com fermentação a temperatura controlada entre 25 a 28°C.  
**Envelhecimento:** Envelhecido durante curto período.  
**Conservação:** Manter em lugar seco, fresco, protegido do sol e na posição horizontal.

*Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*