

<http://www.wine.com.br/vinhos/cartuxa-colheita-tinto-2007/prod2376.html>



Cartuxa Colheita Tinto 2007

DOC Alentejo - Évora, Portugal

Comentário do Sommelier

O vinho apresenta uma bela coloração rubi escura brilhante, aroma frutado intenso com notas florais, típicos da casta Trincadeira. O sabor é macio, elegante, muito equilibrado, o que permite a prova imediata ou a guarda por mais 10 anos. Par perfeito para pratos a base de carnes vermelhas, aves de caça ou queijos maduros.

De: R\$115.00

Por: R\$90.00

Ficha Técnica

Produtor: Fundação Eugenio de Almeida

Tipo: Tinto - Assemblage

Região: DOC Alentejo - Évora

País: Portugal

Uvas: Aragonez, Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Trincadeira

Graduação Alcoólica: 13.5%

Temperatura de Serviço: 15°C

Envelhecimento: 12 meses em tonéis e barricas de carvalho francês e 8 meses em garrafa.

Diretrizes Enogastronômicas: Par perfeito para pratos a base de carnes vermelhas, aves de caça ou queijos maduros.

Estimativa de Guarda: 10 ano(s)

Conteúdo: 750

Aperitivo de crotóns de tomate e de alho, queijo Grana Padano. Lasanha de abobrinha e berinjela ao molho de funghi secci e lasanha aos quatro queijos. Almoço de aniversário em 25 de setembro de 2010.