

http://www.vinhosul.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=122&Itemid=93



VALE DA MINA, 2007

Vinho produzido no Alentejo por Cristiano Van Zeller e Luis Duarte, resultado de um assemblage de **40% Trincadeira, 30% Castelão Francês e 30% Aragonês**.

É vinificado em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada e prolongada maceração.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Vinho equilibrado e de estrutura suave, com notas de frutos vermelhos maduros, elegante e fresco, devendo ser servido entre 16° - 18°C.

*Bolinhos de bacalhau, salada de tomates cereja, azeitonas e broa multigrãos.
Jantar em 01 de outubro de 2010.*