



Produtor	Aveleda
Região	Douro
País	Portugal
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz
Solo	Xistoso
Produção Média	50 hl/ha
Gradação Alcoólica	13% Vol.
Acidez Total (em Acido Tartárico)	≤ 5,5 g/l
Açúcar Residual	≤ 2 g/l
Conservação	8 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
"Wine Consultant"	Denis Dubourdieu

CHARAMBA

Processo de Vinificação: este vinho resulta de uma selecção das mais nobres castas produzidas na Região Demarcada do Douro. Após o desengace total e o suave esmagamento das uvas, segue-se a maceração e fermentação em cubas de aço inox a temperaturas controladas. Terminado este processo, o vinho estagia em madeira, seguindo-se o engarrafamento e um estágio em garrafa de cerca de 8 meses.

Notas de Prova: de cor rubi, apresenta um aroma intenso que lembra a presença de frutos silvestres e um toque de baunilha no final. Na boca, revela-se um vinho elegante e frutado, formando um todo harmonioso e agradável.

Recomendações: ideal para acompanhar refeições à base de pratos simples de carne, alguns pratos de peixe tal como bacalhau, podendo igualmente ser servido como aperitivo juntamente com queijos ou frutos secos. Deve ser apreciado a uma temperatura entre os 18 e os 20°C.

DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS:	
Modelos das garrafas	Unidades por embalagem
Garrafa bordalesa 0,75L	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
Garrafa bordalesa 1,5L	6 garrafas por caixa de cartão

www.aveleda.pt · info@aveleda.pt

Risoto de camarão com arroz negro. Jantar em 16 de outubro de 2010.