

<http://www.paodeacucar.com.br/detalhe.asp?categoria=catVinhoEspumante&subcategoria=catVinhoPortugu%EAAs&idproduto=4281849>



MONTADO, 2009 Vinho Regional Alentejano

História: Produzido pela José Maria Da Fonseca, emblemática casa produtora de vinhos de Portugal como é o caso do Periquita, um dos mais antigos rótulos de Portugal que ainda é engarrafado.

Tipo: Vinho maduro Tinto do Alentejo.

Uvas: Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet.

Características: Vinho em que se destaca o ótimo retrogosto e permanência, aromas complexos de frutos maduros e leve chocolate.

Temperatura: Degustá-lo entre 18°C a 20°C.

Gastronomia: Carnes grelhadas em geral em especial molhos e temperos marcantes.

Informação Adicional:

Grande opção para os pratos de frutos do mar mais temperados, como a moqueca capixaba. Vinho elegante, com taninos já maduros e aromas de frutas vermelhas. Tinto não encorpado. Vinho de cor intensa, aromas de fruta e uma boa persistência na boca. Acompanha pratos diversos. Servir a 16°C.

Corpo Médio Tinto

Consumo Imediato

Bife de contra filé com salada de acelga e tomate seco. Jantar em 20/11/2010.