

MENU

[Home](#) [Vinhos](#) [Pancas Tinto 2016](#)

PROCURAR VINHO

Região

[Açores](#)
[Alentejo](#)
[Algarve](#)
[Bairrada](#)
[Beiras](#)
[Dão](#)
[Douro](#)
[Lisboa](#)
[Madeira](#)
[Port wine](#)
[Setúbal](#)
[Tejo](#)
[Trás-os-montes](#)
[Vinho Verde](#)

Tipo

[Aged Tawny](#)
[Brandy](#)
[Colheita Port](#)
[Late Harvest](#)
[LBV Port](#)
[Liqueur](#)
[Madeira](#)
[Muscat](#)
[Olive Oil](#)
[Pink Port](#)
[Red Wine](#)
[Rosé Wine](#)
[Ruby Port](#)
[Sparkling](#)
[Tawny Port](#)
[Vnegar](#)
[Vintage Port](#)
[White Port](#)
[White Wine](#)

Colheita

Gradação

Tamanho

 200 ml


MAXIMIZE


[Send to a friend](#)
[Print](#)
[Confira a polit](#)

Pancas Tinto 2016

15,5 pts Vinho Grandes Escolhas - cor rubi. aroma elegante, com frut ervas. Equilibrado, com frescura e um bom corpo.

PREÇO: 3,94 €

 QUANTITY:

 +
-

[ADD TO CART](#)

Região: Lisboa

Tipo: Vinho Tinto

Gradação: 13,4%

Tamanho: 750 ml

Castas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonéz

Enólogo: João Corrêa and Nuno do Ó

 MORE INFO [COMENTÁRIOS](#)
Vinificação:

Fermentação a 26 ° C.

Castas:

Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonéz

Notas de prova:

cor rubi. aroma elegante, com frutado e notas de ervas. Equilibrado, com frescura e um bom corpo.

Conselhos de armazenar e servir:

Loja deitado a uma temperatura de 15 ° C. Servir a uma temperatura de 18 ° C.

Emparelhamento com comida:

Vai bem com massas e carnes grelhados.

Críticas e prêmios:

- . 15,5 pontos Vinho Grandes Escolhas;
- . 15 pontos Revista de Vinhos.

Safra 2015. Jantar em 04/04/2018.