

<http://www.alianca.pt/pt/vinhos/show/scripts/core.htm?p=vinhos&f=show&lang=pt&idcont=348>



Vista TN 2007

Cor: Tinto

Grau: 14% vol.

Castas: Touriga Nacional

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês

Uvas produzidas na Quinta D'Aguiar em Figueira de Castelo Rodrigo. Este vinho é o resultado de um forte investimento da Aliança na viticultura.

Notas de prova

Características Visuais: Cor rubi intensa.

Características Olfactivas: Aroma bastante vivo com fruto bem maduro de ameixa e cereja em compota.

Características Gustativas: Na boca mostra-se denso, sendo o seu corpo conseguido pelo casamento perfeito entre os taninos suaves e redondos e a correcta acidez. Mantém o perfil aromático, no entanto são evidentes as fascinantes notas tostadas. Termina longo, cheio de sabor.

Temperatura Ideal: A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.

Gastronomia: Ideal para acompanhar com pratos de carne vermelha ou caça.

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10^o-12^o - com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

Linguicinha Húngara, Copa Light, salada de tomates com manjeriço, prova de azeites e broa de centeio. Jantar em 24/02/2011.