



Vista TR 2007

Cor: Tinto

Capacidade: 750 ml

Grau: 13,5% vol.

Castas: Tinta Roriz

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 Olfativas: No aroma sugere fruto de amora e figo, notas tostadas e fumados.

Características Gustativas: Na boca apresenta taninos finos aguerridos, com bom fruto e especiarias a darem a este vinho jovem já alguma garra.

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

Gastronomia: Ideal para acompanhar com carnes assadas.

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos 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.

Sanduche Subway de Rosbife. Almoço em 26 de fevereiro de 2011.