



## HERDADE DO PAÇO DO CONDE 2008

Nota: 87

Recentemente Degustado

Produtor: Sociedade Agrícola Encosta do Guardiana

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Tinto

Assemblage: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Safra: 2008

Degustado em: 21/03/2011

Evolução: Beber ou Guardar

Importador: Porto Mediterrâneo,

**Preço: R\$ 45,00**

Este tinto é feito de 40% de Aragonês, 40% de Trincadeira, 10% de Alicante Bouschet e 10% de Cabernet Sauvignon. Apresenta cor vermelha rubi intensa e aromas que lembram frutas vermelhas maduras com toques de tostado, resultado de passagem pela barrica de carvalho. Nesse caso, três meses. Na boca, a acidez é boa, o tanino macio, o corpo e persistência médias. Bem equilibrado e frutado, é um vinho fácil e muito agradável. Tem toda estrutura necessária para guarda por mais um ou dois anos, mas também é para se curtir sua jovialidade, sentindo toda a fruta que ele traz. Harmoniza bem com carnes vermelhas e massas com molho vermelho. HSK

<http://www.adegga.com/wine/AVIN2641222031878>



## Herdade Paço do Conde 2008

Produced by: Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

Type: Red wine

Region: Alentejo, Portugal

Varietals: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.

*Bolinhos de bacalhau de entrada e Bacalhau à Margarida da Praça. Jantar no Restaurante Camponesa do Minho com a Turma Comunitária em 07/04/2011.*