

Conde Vilar Seco - Garrafeira

2010/Portugal/Dão

Vinho, Tinto

Código Wine-is : 620-2002525-000016-61

Ficha Técnica do Vinho

Produtor : Quinta da Fata
Categoria : Vinho
Tipo : Tinto
País : Portugal
Região : Dão / DOC
Enólogo : António Narciso
Quantidade Produzida : 1246

Castas

Touriga Nacional

Análises

Álcool : 13%
Acidez : 5,6g/l
PH : 3.59
Açúcar : 0,99g/l

Ratings

RW : 19,00

Notas de Vinificação

Fermentação em lagares de granito com pisa a pé.

Notas de Estágio

Produzido em lagares tradicionais com pisa a pé a partir de uvas provenientes exclusivamente desta Quinta centenária na posse da Família à 3 gerações. Estágio prolongado em barricas de carvalho Francês e Americano, seguido de um longo estágio em garrafa. Pode ganhar depósito com envelhecimento.

Notas de Prova

Servir com

Consumir a uma temperatura de 18º a 20º, a acompanhar carne, caça e queijos fortes.

Prémios

Revista Wines - 19 Pontos "está perante um dos grandes vinhos do Dão" Revista Wine, Rui Falcão



Contactos

Quinta da Fata

Rua da Fata
Vilar Seco
3520-225 NELAS, Nelas
T: 232 942 332
F: 232942332
E: quintadafata@sapo.pt
S: www.quintadafata.com



LOGÍSTICA

Garrafas por Caixa: • Peso da Garrafa: • Tamanho da Garrafa: • Caixas por Paleta: • Filas por Paleta: • Caixas por Linha: • Peso da Caixa: • Tipo de Paleta: • Dimensões da Paleta: • Peso da Paleta: • Código Wine-is: • EAN (Garrafa - Unidade): 5600394221132 •

Safra 2010. Alta Gama 06/12/2018.