

01/07/2019

Syrah da Peceguina Tinto 2015 - Portugal Vineyards



Moeda

\$ \$ kr € CHF HK\$ kr

Idioma:



PARA EMPRESAS CONVIDE AMIGOS

Pesquisa em toda a loja...

MY CART (Empty)

MENU

Home Vinhos Syrah da Peceguina Tinto 2015

## WINE SEARCH

## Tipo

Vinho Tinto  
White  
Vinho Branco  
Vinho Rosé  
Espumante  
Late Harvest  
Madeira  
Moscatel  
Ruby Port  
Tawny Port  
White Port  
Pink Port  
Aged Tawny  
LBV Port  
Colheita Port  
Vintage Port  
Aguardente  
Licor  
Azeite  
Vinagre

## Região

Vinho Verde  
Trás-os-montes  
Douro  
Dão  
Beiras  
Bairrada  
Lisboa  
Tejo  
Setúbal  
Alentejo  
Algarve  
Port wine  
Açores  
Madeira

## Colheita

All ▼

## Prix

No choice available on this group

## Catégories

Magnums  
Miniaturas  
Caixas Mistas  
Promoções  
Recomendações



MAXIMIZE



Send to a friend

Print

Confira a politi

## Syrah da Peceguina Tinto 2015

17,5 pts *Vinho Grandes Escolhas* - É um vinho ardente, viril e carnudo com sua fruta madura e que impressiona pelo seu corpo. Você pode se próximos 10 anos. Um enorme Syrah.

PREÇO: 24,29 €

QUANTITY: 1 + -

ADD TO CART

Região: Alentejo

Tipo: Vinho Tinto

Gradação: 15%

Tamanho: 750 ml

Castas: Syrah

Enólogo: Luís Duarte

Colheita: 2015

Like 0

Tweet

Salvar

## MORE INFO COMENTÁRIOS

## Vinificação:

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12 Kg e cuidadosamente selecionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em uma adega de temperatura c várias etapas ao longo do processo. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

## Castas:

Syrah

## Notas de prova:

É um vinho ardente, viril e carnudo que nos encanta com sua fruta madura e que impressiona pelo seu corpo. Você pode salvá-lo nos próximos 10 anos. Um enc

## Conselhos de armazenar e servir:

Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18°C.

## Emparelhamento com comida:

Este vinho acompanha finamente carnes vermelhas, carne assada e carnes grelhadas.

## Críticas e prêmios:

- 17,5 pontos *Vinho Grandes Escolhas*;
- 17 pontos *Revista de Vinhos*.

Os clientes que compraram isto também compraram

Safra 2015. Jantar em 10/01/2019 no Campania Ristorante. La Ribotta.