



Sagrado Tinto 2016

Portugal / Tinto / 750 ml

Após a colheita manual, foi feita uma seleção cautelosa das uvas e então são colocadas em tradicionais tanques de pedra de granito, chamados (Lagares). Para preservar a autenticidade do terroir, foram utilizadas leveduras indígenas. Depois de um tempo envelhecendo em barricas de carvalho, o vinho é engarrafado. Um vinho elegante e de delicioso final.

DESCUBRA O PREÇO (/ENTRAR?
ORIGIN=PRODUCT)

DESCRIÇÃO

Safra	2016
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

TERROIR

País	Portugal
Região	Douro

ELABORAÇÃO

Uva	Touriga Nacional, Touriga Franca , Tinta Amarela , Tinta Roriz, Tinto Cão
Classificação	Seco
Amadurecimento	9 meses em barricas de carvalho francês .
Teor Alcoólico	13,5%

SERVIÇO

Temperatura de serviço	15° C
Estimativa de guarda	6 anos

SOMMELIER

Visual	Rubi com reflexos violáceos
Olfativo	Ameixa negra, cereja negra, violetas
Gustativo	Frutado, médio corpo, boa acidez, taninos macios
Harmonização	Batata recheada, maminha assada, nhoque com ragu de costela, risoto de linguiça toscana, filé com fritas, queijos semi-duros.

PONTUAÇÃO

Wine Enthusiast	91
------------------------	----

Safra 2015. Prova Garage Vinhos Curitiba em 22/03/2019.