

30%
OFF

● em estoque

KOMPASSUS 2014 (750ML) - 00198614

SKU - 00198614

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Kompassus

Classificação: Tinto

Uva: 65% Baga, 15% Touriga Nacional, 15% Merlot, 5% de Tinto Cão

País: Portugal

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração. Frutado negro no olfato, muito sóbrio, seguido de caruma e impressões terrosas. Em boca o conjunto está muito belo, com acidez firme, cheio de caráter e textura, elegante e sedutor.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/14489/form_key/3ELHcAWHmitsd7yjj)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/14489/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2tvbXBhc3N1cy0yMDE0LTc1MG1s/form_key/3ELHcAWHmitsd7yjj)

De: ~~R\$105,80~~ Por: **R\$74,06**

< 1 >

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Sem Madeira

Região: Bairrada

Composição de Castas: 65% Baga, 15% Touriga Nacional, 15% Merlot, 5% de Tinto Cão

Amadurecimento: Permanência de alguns meses nas cubas de inox.

Estimativa de Guarda: 6 anos +

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo /atlântico, caracterizado por verões com dias quentes e noites frescas, invernos suaves.

Características do Solo: Solos em sua maioria de origem calcária, pobres em matéria orgânica e bastante pedregosos.

Elaboração: Colheita manual no ponto ótimo de maturidade. Após o desengace completo e prensagem, o vinho é fermentado em cubas de aço inox termoccontroladas. Malolática. Estabilização e clarificação natural de forma estática. Engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Cabidela de leitão (Prato típico, confeccionado com sangue e miúdos do leitão, coração, pulmões e fígado cortado aos bocadinhos e temperados com o molho do leitão, banha, sal, azeite, cebola, vinho tinto e água); Medalhão de filé mignon, servido ao molho reduzido de cogumelos porcini; Barreado; Trouxinha de couve recheada com carne de cordeiro confitada.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Bairrada D.O.C.

Safra 2014. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .