



● em estoque

KOMPASSUS RESERVA TINTO 2013 (750ML) - 00198713

SKU - 00198713

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Kompassus
 Classificação: Tinto
 Uva: 75% Baga, 25% Touriga Nacional
 País: Portugal

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, belo halo violáceo luminoso. A fruta surge madura no olfato (ameixa, amora), bem integrada aos tons de musgo, violeta e fino especiado da barrica. Vigoroso, com frescura assinalada, frutado carnudo, marcado pela presença de taninos de excelente quilate.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/14490/form_key/3ELHcAWHmitsd7yj/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/14490/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2tvcXBhc3N1cy1yZXNlcnZhLXRpbmRvLTlwMTMzUwBwWw/form_key/3ELHc)

R\$211,00

[Ficha Técnica](#)[Informação Adicional](#)

Corpo: Robusto **YYY**

Tânicos: Moderadamente Tânico **●●**

Acidez: Fresco *******
 (<https://www.decanter.com.br/>)

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) **●●●**

Região: Bairrada

Composição de Castas: 75% Baga, 25% Touriga Nacional

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês de 225, 300 e 700 litros.

Estimativa de Guarda: 8 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°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.

🏠 - R\$ 0.00

Elaboração: Colheita manual das uvas no ponto ideal de amadurecimento, intenso e minucioso trabalho no vinhedo, baixos rendimentos. Desengace total dos cachos, seguido de prensagem e fermentação em cubas de inox termo-controladas.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Bochecha de porco estufada com quatro especiarias, servida com purê de couve lombarda; Peito de pato entremeadado com cogumelos; Risotto de favas com chouriço português; Carnes bovínas de gordura marmorizada, grelhadas na brasa.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Bairrada D.O.C.

Safra 2013. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .