

<https://www.macwine.com.br/produto/tapada-do-fidalgo-tinto-2017/>



Tapada do Fidalgo Tinto 2017

DESCRIÇÃO DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Vinho jovem, suave maduro e redondo, com boa estrutura, aroma de frutos vermelhos maduros e nuances florais.

A Vinificação ocorre parte em cubas de inox e parte em balseiros de Carvalho Francês. Indicado pela Revista de Vinhos em Portugal como “Boa Compra”.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Tipo de vinho: Tinto

Classificação: Seco

Volume: 750 ml

Uvas: Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

Teor alcoólico: 14,5%

País: Portugal

Região: Alentejo

Produtor: Tapada do Fidalgo

Pontuação: Ultimate Wine Challenge 2014 (NY – EUA) – FINALIST (89 pontos)

Ultimate Wine Challenge 2013 (NY – EUA) – GREAT VALUE

Revista de Vinhos Agosto 2014 (Portugal) – BOA COMPRA

CARACTERÍSTICAS VISUAIS DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Granada.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Aroma intenso focado nos frutos vermelhos maduros, com algumas nuances florais.

CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Na boca revela-se suave, maduro e redondo, com uma boa estrutura e final muito atrativo. Termina agradável e frutado.

Temperatura ideal de consumo: 16°C á 18°C

HARMONIZAÇÃO DO VINHO PORTUGUÊS TAPADA DO FIDALGO TINTO

Carnes Vermelhas

Safrá 2017. Jantar em 06/12/2019. Terapia Resto Bar.