



Vinho Tinto

D.O.C. ALENTEJO

Teor Alcoólico: 14,5%

Garrafa: 750ml

Castas: Trincadeira (50%); Aragonez (50%)

Aparência: Cor granada

Aroma: Aroma de frutas vermelhas e cacau

Sabor: Macio e encorpado, com taninos suaves e um fim de prova persistente

Descrição: Vinho Fino Tinto Seco Alentejo DOC

Harmonização



Carne Vermelha



Embutidos



Queijos

Validade: Indeterminada

Conservação: Com sua vedação original em lugar fresco, seco, ao abrigo da luz e preferencialmente na posição horizontal

Vinificação: Após vindima manual, as uvas são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Inicia-se a fermentação em temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Durante este período é feita a maceração pelo processo de remontagem temporizada a qual dura cerca de 6 dias com o objetivo de promover extrações suaves.

Estágio: O vinho estagia brevemente em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de 1 ano

Origem: Portugal

Região: Alentejo



Safra 2018. Jantar em 18/08/2021. Coin Restaurante.