



JP Azeitão Tinto 2010

Cor: Tinto

Capacidade: 750ml

Castas: 70% Castelão, 20% Aragonez, 10% Syrah

Grau: 13% Vol.

Primeira Colheita: 1993

Vinificação: As castas são vindimadas separadamente, utilizando uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável quando consumido jovem.

Estágio: Sem estágio em madeira.

Notas de prova: Aroma frutado com dominância das nuances de frutos do bosque e de compota de morango. Na boca, encontram-se sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave.

Gastronomia: Pratos leves de carne e de bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos.

Temperatura de Serviço: 14 - 16 °C

Bacalhoadada da Lu. Jantar em 02 de dezembro de 2011, comemorando o reencontro com o Amigo Argentino.