

<https://manzwine.com/product/manz-contador-de-estorias/>



Contador de Estórias

Prepare as suas estórias... Onde as temperaturas oscilam entre os 11°C em Janeiro e os 28°C em Agosto, com baixos níveis de precipitação, Palmela é sem dúvida um local ímpar na produção de excelentes vinhos. Com uma mistura provocante entre as castas Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot, oferecemos um vinho com estágio em carvalho francês e americano, elegante, sedoso e com fantástico aroma a fruta madura. Uma escolha luxuosa fácil de beber. Deve servir-se a uma temperatura entre 17°C – 18°C.

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot.

Enólogo: Jaime Quendera.

Solo: Arenoso.

Clima: Mediterrânico Continental.

Vinificação: Fermentação em cuba lagar de inox com maceração pelicular prolongada de 3 semanas. 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano, os restantes 70% em inox durante 12 meses.

Cor: Granada concentrada.

Aroma: Aroma com notas de fruta preta madura, especiarias e algum couro.

Palato: Um vinho de corpo volumoso com boa acidez, taninos presentes mas elegante. Final de boca longo e persistente.

Gastronomia: Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, pratos de caça e queijos.

Safra 2018. Almoço em 09/10/2021.