

<https://www.quintavalealdeia.com/produtos/foral-de-meda-tinto/>



Foral de Meda Tinto

Cor viva, aroma jovem e fresco lembrando frutos vermelhos.

Este vinho foi produzido com parcelas de uvas da casta Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Amarela situadas a uma altitude que varia entre os 350 e os 500 metros. Cor viva, aroma jovem e fresco lembrando frutos vermelhos. É um vinho bastante equilibrado, vivo, medianamente encorpado, apresentando um bom carácter e intensidade de fruta. Final de boca equilibrado. Deverá ser servido à temperatura de 16/18°C.

Enólogo:

José Eduardo Reverendo Conceição

75cl

Safra 2019. Jantar em 23/05/2022. 755CWB/Madre Terra.