



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2018



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) com maceração prolongada.

ESTÁGIO 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano, de carvalho francês

ÁLCOOL 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos, de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.

ACOMPANHAMENTO Carnes grelhadas e assadas, pratos de caça, enchidos e queijos.