

<https://cavedor.com.br/product/mariposa-tinto>



Mariposa Tinto

Os vinhos Mariposa são feitos de forma natural, preservando ao máximo os aromas naturais das castas e a acidez natural das uvas desta região. Pretendem-se leves e frescos, para consumir jovens mas, sendo do Dão, terão uma boa evolução em garrafa. São vinhos modernos mas que demonstram bem o caráter da região.

- Safra: 2019
- Conteúdo: 750ml
- Tipo: Tinto

Elaboração

- Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen
- Teor Alcoólico: 13%
- Vinificação: Maceração a frio, lenta, em depósitos inox.

Região

- País: Portugal
- Região: Dão
- Vinícola: Quinta da Mariposa
- Enólogo responsável: Lúcia Freitas

Aspectos

- Visual: Rubi.
- Olfativo: Notas de frutos silvestres, com notas de pimenta preta e de flores campestres.
- Gustativo: Na boca tem uma bela acidez combinada com taninos redondos, sendo o final longo e uma bela evolução em garrafa.
- Temperatura: 16°C a 18°C

Harmonização

Vinho de personalidade e harmonia para massas, pizzas, carnes, acompanhando sua vida como um amigo presente.

Conservação do vinho

Para que possamos aproveitar o melhor dos vinhos, eles devem ser guardados deitados ou inclinados para que a rolha esteja úmida, em ambiente escuro, fresco, com temperatura de 14°C a 15°C e umidade relativa de 65%. Livre de ruídos e trepidações.

Safra 2019. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.