VINHO TINTO

VINHO REGIONAL DE LISBOA

Este vinho de cor rubi onde brilham as castas Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz convida a viajar por aromas a frutos vermelhos, notas de compota e especiarias. Com estágio em madeira, é macio na boca mas encorpado, com final.
Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos fortes de caça e queijos de sabor intenso.

CASTAS:

Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO:

Fermentado em pequenas cubas de inox, com temperatura controlada de 25ºC, durante 8 dias, seguido de estágio de 3 meses em madeira.

NOTA DE PROVA:

Vinho de cor rubi, com aromas de compota de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado com final de boca persistente.

PARÂMENTROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%): 13,5% Vol..
Acidez Total (gr/lt): 5,0 – 5,5
pH: 3,4 – 3,8
Açúcares: <7(g/L)