



CASA JOSÉ PEDRO
TRÁS-OS-MONTES · PORTUGAL

CASA JOSÉ PEDRO RESERVA TINTO DOC TRÁS-OS-MONTES 2021

Castas: Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinta Franca

Teor alcoólico: 14.5%

Temperatura servir: 16-18°C

Características:

Este Vinho Tinto Reserva, apresenta um nariz que se destaca pelas notas especiadas, a urze transmontana e um ligeiro toque frutado, que proporciona uma sensação única no olfacto. Na boca possui estrutura complexa e equilibrada, com taninos presentes que conferem uma textura rica e encorpada. A acidez é perfeitamente integrada, proporcionando equilíbrio e um sabor envolvente que perdura no paladar. O final é prolongado, com uma nota suave de especiarias.

É recomendado para harmonizar com pratos de carne vermelha ou queijos fortes, para destacar ainda mais as suas qualidades complexas e intensas.

Processo de vinificação:

A vindima é realizada de forma manual para caixas de 20kg, seguindo as uvas para a adega onde são desengaçadas.

A fermentação ocorre em depósitos de inox a uma temperatura de 26°C. Este vinho tem um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 225ltr.

Tamanho da Caixa: 295*181*249 mm

Quantidade: 6*750ml

Peso Bruto: 8.6kg



INFO@CASAJOSEPEDRO.PT
WWW.CASAJOSEPEDRO.PT

