



CASA JOSÉ PEDRO
TRÁS-OS-MONTES · PORTUGAL

CASA JOSÉ PEDRO VALPAÇOS TINTO DOC 2021

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinta Barroca

Teor alcoólico: 13.5%

Temperatura servir: 16-18°C

Características:

Este vinho tinto apresenta-se jovem e vibrante, com um aroma sedutor de ameixa e frutas vermelhas, além de subtis notas de baunilha e ligeiro caramelo. Na boca, revela uma boa frescura, com uma estrutura bem definida e taninos presentes, que proporcionam uma textura aveludada e um corpo notável. O final de boca é longo e intenso, com um sabor persistente.

Em resumo, este Vinho Tinto é uma expressão notável da sua região, com um equilíbrio preciso entre a fruta e a acidez. Recomendamos degustá-lo com um prato de carne vermelha ou queijos maturados para desfrutar da sua plenitude.

Processo de vinificação:

As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas, iniciando-se a fermentação em cubas de inox a 24°C.

O estágio é realizado com metade do lote a estagiar em barricas usadas de carvalho francês, outra metade em cuba de inox.

Tamanho da Caixa: 224*151*327mm

Quantidade: 6*750ml

Peso Bruto: 7.25kg



INFO@CASAJOSEPEDRO.PT
WWW.CASAJOSEPEDRO.PT

