



CASA
JOSÉ PEDRO
PORTUGAL

P.O.NZE TINTO DOC TRAS-OS-MONTES

CASTAS

Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz.
Alicante-Bouschet, Tinta-Amarela

TEOR ALCOÓLICO 14%

TEMPERATURA SERVIR 16-18°C

CARACTERÍSTICAS

Este vinho tinto apresenta-se jovem e vibrante, com um aroma sedutor de ameixa e frutas vermelhas, a lém 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.

PROCESSO VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas, e são sujeitas a uma ligeira prensagem, indo de seguida o mosto para decantação estática a uma temperatura de 10°C durante 24 horas.

A fermentação ocorre a posteriori em cubas de inox á temperatura de 14°C. O estágio deste vinho é realizado em cuba de inox.

TAMANHO DA CAIXA 224*151*327MM

QUANTIDADE 6*750ML

PESO BRUTO 7.25 KG

contacto@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

