



CASA
JOSÉ PEDRO
PORTUGAL

TRÁS-OS-MONTES PORTUGAL **TINTO** DOC 2024

Castas

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

Teor alcoólico 14,5%

Temperatura servir 16-18°C

CARACTERÍSTICAS

Este vinho tinto revela uma mescla única de castas locais, cuidadosamente combinadas resultando numa experiência sensorial cativante. No nariz é possível sentir a atraente presença de notas intensas de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas maduras, que emanam em harmonia com uma suave essência floral. Na boca, este vinho revela um bom equilíbrio. Aprecia-se a vivacidade da sua acidez bem estruturada, que realça a frescura das frutas vermelhas e complementa perfeitamente o paladar. O bom volume de boca proporciona uma textura aveludada.

O final é agradavelmente persistente, prolongando a sensação de degustar os sabores frutados.

É um vinho que pode acompanhar bem pratos de carnes grelhadas, queijos de sabor médio ou até mesmo ser apreciado por si só, proporcionando uma experiência agradável para os amantes de vinhos tintos.

PROCESSO VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas, iniciando-se a fermentação em cubas de inox a 24°C onde permanecem em estágio até ao engarrafamento.

TAMANHO DA CAIXA 224*151*327MM

QUANTIDADE 6*750ML

PESO BRUTO 7.25KG

contacto@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

