



RESERVA **TINTO** DOC 2023 TRÁS-OS-MONTES

CASTAS

Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet e Touriga- Franca

TEOR ALCOÓLICO 14%

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 olfato. 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 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°. Este vinho tem um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 225lts.

TAMANHO DA CAIXA 295*181*249MM

QUANTIDADE 6*750ML

PESO BRUTO 8.6KG

info@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

