



CASA
JOSÉ PEDRO
PORTUGAL

VALPAÇOS TINTO DOC 2024 TRAS-OS-MONTES

CASTAS

Tinta-Roriz, Touriga-Nacional, Tinta-Amarela

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 VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas, iniciando-se a fermentação em cubas de inox 24°C. O estágio é realizado com metade do lote a estagiar em barricas de carvalho francês, outra metade em cuba de inox.

TAMANHO DA CAIXA 224*151*327MM

QUANTIDADE 6*750ML

PESO BRUTO 7.25KG

contacto@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

