Estreia tinto

Estreia

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2025, 75cl

Vinificação e Estágio

A vinificação cuidada, tem por objetivo retirar o maior potencial qualitativo das uvas. Após este processo, o vinho é trasfegado e depois de um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.

Harmonização

" o vinho ideal para os pratos de carne, principalmente grelhados e assados, É em qualquer estação do ano. Também, é apreciado com peixes mais gordos, sardinhas assadas e feijoada. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 12 e os 15 °C."

Nota de prova

Apresenta cor rubi carregada, é equilibrado e consistente, com aromas clássicos e perfil moderno. Trata-se de um vinho com caraterísticas únicas, devido ao carater ímpar das castas, tornando-se num vinho multicultural.

Teor Alcoólico

11%

Castas

Vinhão, Borraçal e Espadeiro

Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 90752 5
ITF: 6 560 2281 90752 7