Monte d'Oiro tinto

Quinta do Monte d'Oiro
Vinho Tinto, Lisboa, 2024, 75cl

Image not found or typ

Vinificação e Estágio

Trabalho parcelar (várias parcelas distintas de Syrah) desde a vindima até ao fim do estágio em barrica. Vindima manual, com escolha e desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização

Jovem, envolvente e equilibrado, com grande facilidade de harmonização, com carnes grelhadas ou assadas de confecção simples, pratos de forno do dia a dia (lasanha, empadão, arroz de pato), enchidos assados ou salteados e queijos de média cura.

Nota de prova

Rubi aberto na cor. Notas de cereja vermelha, floral muito elegante, algum vegetal e percepção salina. Tanino fresco, perfil jovem e apetecível. Final sedutor.

Teor Alcoólico

13%

Castas

Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Informações logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5605462122120