Paço dos Cunhas Clos de Santar tinto

Paço dos Cunhas
Vinho Tinto, Dão, 2020, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 24-26ºC, seguida de maceração pós fermentação alcoólica. 24 meses em barrica de Carvalho Francês tosta fraca, 50% novas e 50% de segundo uso. Do lote inicial de barricas, foram selecionadas as que melhor dignificavam este Clos de Santar. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa.

Harmonização

Sugere-se que seja acompanhado por pratos cuidados de carne e de caça, queijos, de sabores requintados e bem integrados.

Nota de prova

"Límpido, de cor rubi profundo e intensa, apresenta um perfil aromático complexo com frutos de bosque bem maduros, notas subtis de madeira de excelente qualidade provenientes do estágio em barrica e nuances de alecrim, tudo em perfeita harmonia; na boca, é elegante, com notas evidentes de frutos silvestres, acidez viva e bem integrada, culminando num final longo e cativante."

Teor Alcoólico

14%

Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.45
EAN: 5604575007058