Paço dos Cunhas Vinha do Contador Grande Júri tinto

Paço dos Cunhas

Vinho Tinto, Dão, 2015, 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. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa.

Harmonização

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

Nota de prova

"Límpido, de cor rubi profunda, apresenta grande complexidade aromática com frutos silvestres maduros, folha de tabaco seca, nuances balsâmicas e madeira de excelente qualidade em perfeita harmonia; na boca, revela excelente volume, acidez viva e bem integrada, taninos suaves com notas de frutos silvestres e um final longo, elegante e harmonioso."

Teor Alcoólico

14.5%

Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
Peso da caixa: 8.1
EAN: 5604575006051
ITF: 35604575006052