

Xisto Preto Reserva tinto

Xisto Preto

Vinho Tinto, Douro, 2021, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 24°C durante 10 dias, após maceração peculiar a frio de 48h. Estágio em cuba de cimento durante 12 meses e parcialmente em barricas de 225 e 500 litros (25% do Lote).



Harmonização

Pode ser apreciado com carnes vermelhas ou queijos de sua preferência.



Nota de prova

Aroma intenso a fruta vermelha, esteva e especiarias. Na boca é estruturado, complexo e com boa frescura. Final longo e sedutor.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

