

Raríssimo 2001 tinto

Raríssimo by Osvaldo Amado
Vinho Tinto, Dão, 2001, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica em lagar de granito a 26°C . 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso.



Harmonização

Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados



Nota de prova

Cor rubi intenso com abundantes tons acastanhados. Aroma intenso com distinta complexidade. Sabor intenso e complexo, macio, elegante e harmonioso.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro, Jaen



Informações logísticas

Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5600661759351

Formatos disponíveis (cl): 75

