

Raríssimo Clarete

Raríssimo by Osvaldo Amado
Vinho Tinto, Dão, 2016, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, fermentação alcoólica a 24°C, maceração pelicular parcial. Maturação de 48 meses em inox.



Harmonização

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



Nota de prova

Cor clarete com tons acastanhados. Aroma intenso em notas de bosque, especiarias, fungos nobres e tabacos maturados. Sabor intenso e complexo, é macio, elegante e harmonioso.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro



Informações logísticas

Europaleta com 66 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.4
EAN: 5600123801734
ITF: 15600661759365

Formatos disponíveis (cl): 75

