Quinta do Monte d'Oiro Cabernet Franc

Quinta do Monte d'Oiro

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em cuba de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Maceração prolongada. Estágio durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização

Um vinho aristocrático e incrivelmente gastronómico.

Nota de prova

Um vinho muito preciso, brilhante, de grande finesse e elegância. No nariz notam-se os frutos do bosque como morangos silvestres, mas também os evidentes aromas vegetais tão característicos da casta (pimentos, ervas). Na boca é rico, mineral (calcário), belíssima acidez e salinidade que lhe conferem frescura mineral (calcário), boa profundidade no palato

Teor Alcoólico

13%

Castas

Cabernet Franc

Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.35
EAN: 5605462121956