

Tyto alba Bio tinto

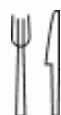
Tyto alba

Vinho Tinto, Tejo, 2019, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual, desengace total, seguida de fermentação em Lagar de 5000 L com pisa a pé 2 vezes ao dia. Estágio de 13 meses em barricas de 225L de carvalho francês. Não Filtrado



Harmonização

Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno ou simplesmente com pão fresco e enchidos de porco preto.



Nota de prova

Apresenta um aspeto límpido e cor granada profunda, com um aroma franco e profundo, destacando notas de frutos negros, vegetal seco, grafite e especiarias, envolvidas por tostados da barrica. No paladar revela-se envolvente e elegante, com uma acidez bem presente e um final cheio e muito persistente.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Alicante Bouschet, vinha em Produção Biológica Certificada.



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

