

Tyto alba Merlot tinto

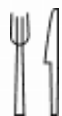
Tyto alba

Vinho Tinto, Tejo, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

A vindima é manual, seguida de desengaço total e fermentação espontânea em cuba tronco-cónica a 28°C, com delestage inicial e remontagens diárias. A fermentação malo-láctica ocorre em barrica, com estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano.



Harmonização

Ideal com pratos de carnes de borrego ou cabrito no Forno temperado com rosmaninho ou simplesmente vitela no churrasco.



Nota de prova

Apresenta um aspeto límpido, de cor granada profunda, um aroma típico da casta com notas de cassis e bagas silvestres, ligeiramente envolvidas por paprika fumada, e um sabor envolvente e sedoso, com um final saboroso de fruta e especiarias.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

100% Merlot.



Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 5602394009420

