

Tyto alba tinto

Tyto alba

Vinho Tinto, Tejo, 2020, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa de 2 dias com pisas mecanizadas, seguida de fermentação espontânea a 25°C e remontagens diárias. Fermentação malolática em inox e estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano.



Harmonização

Ideal com pratos de carnes assadas ou churrasco, pratos de peixes gordos no forno.



Nota de prova

Apresenta um aspeto límpido e uma cor granada profunda, com um aroma profundo e franco, destacando notas típicas de fruta silvestre fresca e ligeiramente mentoladas, enquanto no paladar se revela envolvente e suave, com um ataque fresco e frutado, seguido por um final sávido e persistente.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet.



Informações logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.15
EAN: 5602394009406

