



Herdade de Catapereiro Escolha tinto

Herdade de Catapereiro

Vinho Tinto, Tejo, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual, desengaçe total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias. Estágio em barricas de 3º ano de pelo menos 30% do lote.



Harmonização

Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno.



Nota de prova

O vinho apresenta um aspeto límpido, com uma cor granada profunda. Destaca-se um aroma fresco, com notas de fruta vermelha e apontamentos de bagas negras, complementados por um fundo ligeiramente fumado. No paladar, é elegante, intenso e fresco, com um final muito persistente.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.



Informações logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.17 EAN: 5602394009154

