

Quinta do Monte d'Oiro Touriga Nacional

Quinta do Monte d'Oiro

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Maceração prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês (30% novas) durante 16 a 18 meses.



Harmonização

Um Tinto muito “carnívoro” que pede carnes vermelhas grelhadas



Nota de prova

Está imponente no aroma, com grande finura e elegância de fruto, nuances florais discretas e muito bem integradas. Boca sedosa, lembrando bombom de cereja, cacau amargo, especiarias com grande intensidade e requinte. Muito, muito bom.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Touriga Nacional



Informações logísticas

Europaleta com 110 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 3.65

EAN: 5605462103211

ITF: 35605462103212

