Quinta do Monte d'Oiro Colheita tinto

Quinta do Monte d'Oiro

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Trabalho parcelar desde a vindima até ao fim do estágio em barrica. Vindima manual, com escolha e desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Rendimento médio por parcela: 5 ton/ha.

Harmonização

Poderá acompanhar patés de pato, javali ou pombo, pratos de bacalhau ou peixes bem elaborados e condimentados, ou o clássico bife com pimenta, porco preto, vitela, cabrito assado, alheira e pratos de caça.

Nota de prova

Versátil e gastronómico, este tinto representa o equilíbrio harmonioso entre a casta (Syrah), a fruta e o terroir. Um vinho que se interpenetra, com a alegria da sua juventude, na culinária do dia-a-dia

Teor Alcoólico

14%

Castas

Syrah

Informação nutricional

100 ml Energia 311 kJ 74 kcal Lípidos 0 g dos quais Saturados 0 g Hidratos de carbono 0 g dos quais Açúcares 0 g Proteínas 0 g Sal 0 g

Ingredientes: uvas, Engarrafado em atmosfera protetora., Engarrafado em atmosfera protetora., antioxidante, conservante (sulfitos), regulador de acidez (ácido (L(+)-) tartárico)

Informações logísticas

Europalete com 88 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5605462100418
ITF: 65605462100410