Pepita tinto

Quinta do Monte d'Oiro

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual, fermentação levada a cabo por leveduras indígenas a partir de um pé de cuba, 30% de cachos inteiros. Sem adição de sulforoso, não filtrado. Estágio de 8 meses em barricas usadas de 500L.

Harmonização

Poderá acompanhar patés de pato, javali ou pombo, pratos de bacalhau ou peixes bem elaborados e condimentados.

Nota de prova

Rubi. Notas levemente terrosas enquadradas com cereja fresca, amora e um vegetal de engaço. Tanino fino, muito elegante e final saboroso, com bom perfil gastronómico

Teor Alcoólico

12%

Castas

Syrah - Parcela 15, vinha plantada em 2017.

Informações logísticas

Europalete com 88 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.35
EAN: 5605462120737

10 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.