

PREMIUM

CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA COLHEITA

Tinto



PAÍS
PT

REGIÃO
Dão

PRODUTOR
Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR
0,9 g/l

ACIDEZ
5,59 g/l

PH
3,64

DEGUSTAÇÃO

Do equilíbrio de vinhas mais maduras com vinhas mais frescas, nasce este vinho que traz uma combinação das castas tradicionais Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional. Com aromas de frutas vermelhas maduras, é equilibrado e de grande elegância.

TERROIR

Clima continental seco, com solos graníticos.

ELABORAÇÃO

Vinificação em cuba e lagar, com controle de temperatura. O estágio é feito em cubas tradicionais de cimento, e uma pequena percentagem em barricas usadas.

HARMONIZAÇÃO

Com carnes e aves.

SAFRA 2015

UVAS

30% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro e 20% Jaen

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

○ Madeira moderada.