

PREMIUM

CASA DA PASSARELLA ABANICO

Tinto



PAÍS
PT

REGIÃO
Dão

PRODUTOR
Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

AÇÚCAR
0,8 g/l

ACIDEZ
6,0 g/l

PH
3,62

DEGUSTAÇÃO

Clássico vinho de corte, o Abanico Reserva nasce de diferentes vinhas da Casa da Passarella. As castas que lhe servem de base são a Touriga Nacional, a Alfrocheiro e a Jaen, respeitando o equilíbrio das diferentes parcelas escolhidas.

TERROIR

Clima continental seco, com solos graníticos.

SAFRA 2013

UVAS

50% Touriga Nacional, 25% Alfrocheiro e 25% Jaen

ELABORAÇÃO

Em cubas de cimento com pré e pós maceração fermentativa. Um ano em barricas novas de 225 litros de carvalho francês (parcialmente). O processo de estabilização para o engarrafamento é feito de uma forma natural, sem qualquer tipo de filtragem.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de carne estruturados e queijos.

QUANDO BEBER

Desde já, com grande potencial de guarda.