

PREMIUM

CASA DA PASSARELLA O OENÓLOGO VINHAS VELHAS

Tinto



PAÍS

PT

REGIÃO

Dão

PRODUTOR

Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,9 g/l

ACIDEZ

6,21 g/l

PH

3,49

DEGUSTAÇÃO

Um vinho que sintetiza a arte do corte, feito no vinhedo, onde se encontram cerca de 24 variedades. Com aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias, é um vinho encorpado, fresco, elegante, com longa persistência na boca.

TERROIR

Clima continental, com solos graníticos. A partir de uma única parcela de vinhedos de 80 anos de idade, com um conjunto de videiras de cerca de 24 diferentes castas, nasce este vinho.

SAFRA 2014

UVAS

Um conjunto amplo de uvas nativas (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)

ELABORAÇÃO

Colheita manual, feita de uma única vez. Vinificação em tanques de cimento com pré e pós maceração fermentativa. Envelhecimento de 18 meses em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de carne estruturados e queijos.

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos

3 anos.

● Boa presença de

madeira.

QUANDO BEBER

Desde já, com grande potencial de guarda.