

Casa da Passarella Abanico Reserva Tinto 2018

Tinto



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Dão

PRODUTOR

Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,7 g/l

ACIDEZ

6,11 g/l

PH

3,47

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, com notas de especiarias. NA boca, é encorpado, fresco e elegante, com um longo final.

ELABORAÇÃO

Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Envelhecimento de 1 ano em barricas de carvalho francês de 225 litros.

HARMONIZAÇÃO

Pratos com carne mais estruturados e queijos maduros.

QUANDO BEBER

Desde já, com grande potencial de guarda.

UVAS

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada