

PREMIUM WINES

Casa da Passarella O Oenólogo Vinhas Velhas 2018

Tinto



UVAS

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

CARACTERÍSTICAS

- ✎ Encorpado
- ✎ Guardar pelo menos 3 anos
- Boa presença de madeira

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Dão

PRODUTOR

Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

0,8 g/l

ACIDEZ

6,56 g/l

PH

3,32

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.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação em tanques de cimento com maceração pré e pós-fermentação. Envelhecimento de 18 meses em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de carne estruturados e queijos.

QUANDO BEBER

Desde já, com grande potencial de guarda.